

Menus de la Semaine 1 au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Taboulé

Gluten

Plat

Crispi d'or



Gluten lait œufs

**Emincé de dinde sauce
moutarde**



Gluten moutarde lait

**Colin d'Alaska PMD meunière et
citron**



Gluten lait, poisson

Accompagnement

Haricots vert a l'ail

Pas d'allergènes

Courgettes

lait

Penne

Lait ,gluten

Produit laitier

Rondelé nature

lait

St nectaire AOP

Lait



**Petit fromage frais nature au lait
entier et sucre**

Lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

**Gâteau Yaourt aux pépites de
chocolat**

Lait gluten œufs

Compote de pomme



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien

sodexo
Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 7 au 11 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées



Melon

sulfite moutarde

Plat



Sauté de bœuf VF aux oignons

gluten, lait



Lentilles à la noix de coco

Gluten lait

Coquille bolognaise

Gluten



Parmentier au saumon PMD

Lait poisson

Accompagnement

Carottes persillées

Gluten lait

Semoule sauce tomate

Gluten

Salade verte

Sulfite moutarde

Produit laitier

Tomme blanche

Lait

Fromage fraidou

Lait

Emmental râpé

Lait

Mimolette

lait

Dessert

Fruit de saison



Pas d'allergènes

Compote pomme et fraises

Pas d'allergènes



**Appellation
d'origine protégée**

Yaourt aromatisé

Lait

Crumble pomme pêche

Lait gluten œuf

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



Label Rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Œuf dur sauce fromagère à l'estragon
Œuf lait

**sauté de dinde
sauce au thym**

Gluten lait

Boulette de bœuf



lait gluten

**Hoki PMD sauce coco citron
vert**

Poisson gluten, lait



Chili végétal haricots rouge

Ratatouille

Pas d'allergène

Coquille BIO

Gluten



**Purée de courgette (peu de
PDT) à l'huile tournesol olive**

lait

Riz

Vache qui rit bio



Lait

**Petit fromage frais nature au
lait entier et sucre**

Lait

Yaourt aromatisé

Lait

Camembert

lait

Compote de pomme

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

Clafoutis abricot

Lait gluten œuf

Fruit de saison

Pas d'allergène



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Crêpe au fromage

Gluten, lait

Plat

Cordon bleu de volaille

Lait gluten œuf



**Couscous végétal aux 5 légumes
raisin sec, et pois chiche**

Pas d'allergène



Bolognaise de pois chiche

**Colin d'Alaska PMD sauce
crème**

Lait poisson



Accompagnement

carotte et potiron en purée

lait

Semoule BIO

gluten



Penne rigate

gluten



Haricots verts

Pas d'allergène

Produit laitier

Carré crémeux

Lait

Brie

lait

Edam

Lait

**Fromage blanc aromatisé aux
fruits**

lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergène

Fruit au sirop

Pas d'allergène

Pomme au four

Cake pois chiches et cacao

Œuf



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



Label Rouge



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Feuilleté fromage fondu

Lait gluten

Plat

Dahl de lentilles corail



Pas d'allergène

Sauté de bœuf LR sauce au thym

Gluten lait



Roti de porc sauce moutarde

Gluten lait

Merlu PMD sauce curry

Gluten lait ,poisson

Accompagnement

riz



Pas d'allergène

Chou fleur

lait

Boulgour

gluten

Courgettes

lait

Produit laitier

Coulommiers

Lait

Yaourt BIO nature et sucre



Lait

Cantafras

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Dessert

Compote de pomme

Pas d'allergène

Eclair parfum chocolat

lait gluten œuf

Fruit de saison bio



Pas d'allergène

Fruits de saison

Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 09 octobre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrées

**Salade de tomate vinaigrette
au basilic**

Gluten sulfite ,moutarde

Plat

**Quiche aux pommes de terre et
courgettes**

Gluten ,lait œuf

Sauté de bœuf sauce paprika

Gluten lait

Escalope de dinde

**Colin d'Alaska PMD sauce coco
citron vert**

Lait poisson gluten

Accompagnement

Salade verte

Sulfites moutarde

Haricots verts persillés

Lait

**Coquillettes BIO sauce
champignon a la crème**

Lait gluten



Riz bio

Produit laitier

Pointe de brie AOP

Lait



Fromage fondu vache qui rit

Lait

Mimolette

Lait

Yaourt aromatisé

lait

Dessert

Fruit de saison

Pas d'allergènes

Fruit de saison

Pas d'allergènes



**Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel**

Lait

**Smoothie abricot pomme
banane**

lait



**Appellation
d'origine protégée**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



**Agriculture
biologique**



**Produit
Français**



**Produit de la mer
durable**



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien