

Du 31 Août 2026 au 04 Septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		 Tomates cerises et billes de mozzarella, chips et Kir cassis	 Salade de blé BIO aux petits légumes  Salade de Pâte BIO aux petits légumes	 Feuilleté fromage Fondu	Salade iceberg vinaigrette moutarde Céleri rémoulade
Plat protidique		Boulettes sarrasin lentille sauce Teriyaki	Encornets persillés	Côte de porc	Rôti de bœuf vf sauce provençale 
Sa garniture		 Riz BIO	Epinards BIO hachés à la béchamel	Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix		Edam BIO 	Mont cadi croûte noire	Saint Nectaire AOP 	Yaourt nature
Desserts au choix		Crème dessert vanille	 Salade de fruit BIO	 Fruit de saison BIO	Cake à la praline rose

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 07 Septembre 2026 au 11 Septembre 2026

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi **Partager : Repas de rentrée**	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées et vinaigrette moutarde Radis rondelles et vinaigrette moutarde	 Taboulé BIO  Salade de lentilles BIO	 Concombres en cubes BIO vinaigrette moutarde  Salade de tomates BIO	Melon Pastèque	 Rillettes de thon pmd et pain de mie  Rillettes de saumon pmd et pain de mie
Plat protidique	Sauce crème courgettes, petit pois bio	Sauté de veau sauce marengo	 Boulettes de bœuf vf sauce barbecue	 Colin d'Alaska pmd meunière Et sauce tartare	 Sauté de dinde vf sauce suprême
Sa garniture	 Coquillettes semi-complètes BIO	 Haricots verts BIO à l'ail	Polenta	Pommes noisette	 Brocolis BIO
Produits laitiers au choix	 Et emmental râpé Bio	 Tomme blanche BIO	Buche lait mélangée	Fromage blanc nature	 Fromage frais Chanteneige BIO
Desserts au choix	Dessert lacté à boire saveur vanille	 Fruit de saison BIO	Purée de pommes fraîches et bananes fraîches	Chou à la crème vanillée DCG	 Fruit de saison BIO

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 14 Septembre 2026 au 18 Septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois et vinaigrette moutarde Segments de pamplemousse	Salade de pâtes échalotes poivrons Salade de Pois chiche vinaigrette à la moutarde	Salade de tomates et vinaigrette moutarde Courgettes râpées vinaigrette moutarde	Pizza tomate et fromage	Tranche de pastèque Melon Jaune
Plat protidique	 Sauté de bœuf BIO façon orientale	Pané moelleux au gouda	 Aiguillette de poulet vf sauce moutarde	 Rôti de porc vf au jus	 Dè de colin d'Alaska pmd sauce basilic
Sa garniture	 Semoule BIO	Courgette BIO fraîche à la provençale 	Purée de pommes de terre fraîches BIO 	Chou fleur bio béchamel	 Riz BIO
Produits laitiers au choix	 Abondance AOP	 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO	 Brie BIO	Fromage fondu Picon
Desserts au choix	Ile flottante et sa crème anglaise	 Fruit de saison BIO	Cake nature	 Fruit de saison BIO	Smoothie de pommes et bananes

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 21 Septembre 2026 au 25 Septembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre Salade de haricots rouges et tomates sauce épice chili	 Concombres en cubes BIO  Tomate BIO et vinaigrette moutarde	Rillettes de saumon pmd 	Salade iceberg et vinaigrette moutarde Emincé de chou blanc et vinaigrette	 Salade de riz BIO composée  Salade de boulgour BIO tomate BIO et poivrons
Plat protidique	 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais	Petit salé	Francfort de volaille	Carbonara (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)	 Omelette BIO
Sa garniture	 Carottes BIO fraîche à la crème	(Lentilles mijotées BIO) 	Ratatouille (courgette et aubergine fraîches)	Penne BIO semi-complet 	Epinards BIO hachés à la béchamel 
Produits laitiers au choix	 Saint Paulin BIO	 Brie BIO	 Yaourt nature BIO	 Fromage frais Saint-Môret BIO	Fromage blanc
Desserts au choix	 Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Cake à la cannelle	 Purée de pomme fraîche BIO et mangue	 Fruit de saison BIO

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy
Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 28 Septembre 2026 au 02 Octobre 2026

	Lundi	Mardi *Découvrir*	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Macédoine mayonnaise BIO  Salade de betteraves BIO et vinaigrette	Chips de maïs, crème fromagère à la fourme d'Ambert, oignons confits	Radis en rondelles vinaigrette moutarde Salade verte	 Carottes râpées vinaigrette moutarde Chou chinois et vinaigrette moutarde	Salade verte fraîche et vinaigrette moutarde Céleri râpé sauce cocktail
Plat protidique	 Sauté de dinde vf au curry	Merlu PMD sauce oseille 	 Emincé de porc vf sauce forestière	Crêpe à l'emmental	 Parmentier de bœuf charolais
Sa garniture	 Semoule BIO	 Haricots verts BIO	 Coquillettes BIO semi-complet	Brocolis BIO en persillade 	Ecrasé de pommes de terre fraîche BIO 
Produits laitiers au choix	 Carré BIO	Fromage blanc et brisures de spéculoos	 Emmental râpé BIO	Fromage frais carré demi-sel	 Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	 Fruit de saison BIO	 Banane BIO	Tarte aux pommes	Cake au chocolat	Crème dessert vanille

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Origine charolaise



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 05 Octobre 2026 au 09 Octobre 2026

Semaine bleue
Relions tous les
âges dans des
territoires engagés

	Lundi ** Région Île de France **	Mardi ** Région Occitanie **	Mercredi ** Région Bretagne **	Jeudi ** Région Provençes **	Vendredi ** Région Auvergne Rhône Alpes **
Hors d'œuvre au choix	 Taboulé BIO aux raisins secs	Salade Iceberg et croûtons et vinaigrette balsamique	Fond d'artichaut	 Cake BIO à la tomate	Emincé de chou rouge Vinaigrette à la moutarde
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce estragon	Cassoulet	Moules façon marinières	Aiguillettes de poulet vf sauce basquaise 	Quenelle de carpe sauce curry
Sa garniture	Petits pois mijotés	(haricots blanc)	Frites	Tian de légumes	 Riz BIO
Produits laitiers au choix	 Brie BIO	 Yaourt nature BIO	Saint Paulin	Bûche mélangée	Bleu d'Auvergne AOP 
Desserts au choix	 Fruit de saison BIO	Crème brûlée	Far Breton	 Salade de fruits BIO	Smoothie Pommes Pêches

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de
l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 12 Octobre 2026 au 16 Octobre 2026

La semaine du goût : le pain	Lundi	Mardi **Pain au céréales**	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes râpées et vinaigrette Radis roses et beurre	 Salade de riz BIO composée  Salade de lentilles BIO	Taboulé Salade de pois chiches	 Rillettes de thon pmd  Rillettes de saumon pmd Pain suédois	 Salade verte BIO vinaigrette moutarde Emincé de chou blanc BIO  et croûtons
Plat protidique	 Bolognaise de bœuf char	Escalope milanaise	Cœuf à la coque et ses mouillettes	Dés de colin pmd sauce crème ciboulette persil 	Saucisse de Montbéliard
Sa garniture	 Coquillettes BIO	Epinards BIO hachés à la béchamel 	 Brocolis BIO sauce béchamel	Haricots Plats	Pommes de terre quartier avec peau
Produits laitiers au choix	 Yaourt nature local	 Coulommiers BIO	Mimolette	 Fromage frais fouetté Rondelé BIO	 Saint Paulin BIO
Desserts au choix	Pain d'épices	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	 Purée de pommes bio fraîches	Crème dessert chocolat

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande bovine française



Viande française



Local



Appellation d'Origine Protégée



Origine charolaise



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 19 Octobre 2026 au 23 Octobre 2026

	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois Chou rouge Vinaigrette moutarde	Émincé d'endives Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde	Salade iceberg Vinaigrette moutarde Cèleri sauce cocktail	Bâtonnet de concombres sauce fromage blanc	 Salade de pâtes BIO  Salade de riz BIO
Plat protidique	Couscous végétarien	Sauté de dinde vf sauce curry 	Bœuf bourguignon	Echine de porc au jus 	Pavé de saumon sauce au beurre blanc
Sa garniture	 Semoule BIO	 Chou fleur BIO	Pommes de terre vapeur fraîches BIO 	 Lentilles mijotées BIO	 Carottes BIO fraîche
Produits laitiers au choix	 Gouda BIO	Petit fromage frais nature au lait entier	 Emmental BIO	 Camembert BIO	 Fromage fondu vache qui rit BIO
Desserts au choix	Ile flottante et sa crème anglaise	Beignet Framboise	Smoothie pomme, mandarine, miel	 Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française

Du 26 Octobre 2026 au 30 Octobre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi ** Halloween **
Hors d'œuvre au choix	Feuilleté fromage fondu	 Radis roses et beurre demi-sel Salade verte vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	 Taboulé BIO  Salade de riz BIO	 Rillettes de saumon pmd  Rillettes de thon pmd
Plat protidique	Rôti de porc froid et mayonnaise	Quenelle sauce financière	Sauce thon pmd tomate 	 Omelette Bio à l'emmental BIO	Cuisse de de poulet au jus
Sa garniture	 Haricots vert BIO à l'ail	 Riz BIO	 Penne BIO	 Epinards BIO hachés Béchamel	 Gratin de carottes BIO (frais) et potiron
Produits laitiers au choix	 Edam BIO	 Fromage frais Chanteneige BIO	 Emmental râpé BIO	Brie	 Yaourt nature BIO
Desserts au choix	 Fruit BIO	Crème aux œufs	 Salade de fruit BIO	 Fruit BIO	Moelleux au chocolat et pépites

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.



Produit issu de l'agriculture Biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Viande bovine française