



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Chou rouge à la vinaigrette	Salade d'endives au gouda	Cervelas à l'échalote	Repas évasion du sud Duo de chou-fleur et brocoli à la vinaigrette	Bâtonnets de surimi et sauce cocktail
Beignets de calamars sauce tartare	Haut de cuisse de poulet marinées BIO	Emincé de dinde sauce estragon	Boulettes au bœuf	Crozets aux légumes gratinés à la tomme grise
...	...	...	...	...
Petits pois aux oignons	Pommes noisettes	Carottes fraîches	Légumes couscous	Salade iceberg
Riz créole BIO		Haricots coco	Semoule de blé + jus	
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Compote de pommes allégée en sucre	Poires cubes à la crème patissière façon belle Hélène	Fruit de saison	Riz au lait saveur vanille	Tarte au citron DCG



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Salade d'haricots beurre au cerfeuil	Salade de riz antillaise (ananas, coeur palmier, crevette)	Betteraves à la vinaigrette	Repas évasion Chinois Chou chinois au poivron, carotte, oignon et cacahuète à la sauce soja	Saucisson à l'ail et cornichon
Sauté de dinde aux champignons et petits oignons	Gratin d'œufs durs aux épinards	Fricassée de porc BIO aux pruneaux IGP	Emincé de dinde à la chinoise (pousse de bambou, haricot mungo ...)	Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille
...	...	...	...	...
Gratin de blettes fraîches à la béchamel		Pommes de terre paillasson	Carotte, céleri, haricot mungo & champignon au bouillon de volaille	Haricots verts
Farfalles (papillons)			Riz thaï pilaf à la citronnelle et au beurre salé	Semoule de blé BIO aux épices + jus
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Yaourt nature et sucre	Eclair au chocolat	Crème aux œufs saveur praliné	Perle du japon au lait de coco et mangue	Compote de fruits allégée en sucre





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner ☀	Déjeuner ☀	Déjeuner ☀	Déjeuner ☀	Déjeuner ☀
Carottes râpées aux deux moutardes	Betteraves à la vinaigrette	Rillettes de sardine au citron et ses toasts	Repas évasion Alsacien Salade iceberg aux croûtons de pain d'épices	Surimi à la mayonnaise
...	...	...	...	...
Sauce façon bolognaise (boeuf)	Haut de cuisse de poulet BIO au jus	Crispidor à l'emmental (nuggets)	Choucroute garnie	Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille
...	...	...	...	Butternut poêlée
Spaghettis	Frites	Carottes au cumin		Riz créole
		Purée de pois cassés à l'orange		
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Crème chocolat	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison	Panna cotta au caramel	Pot de crème au citron



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

LUNDI 2 Déjeuner ☀️	MARDI 3 Déjeuner ☀️	MERCREDI 4 Déjeuner ☀️	JEUDI 5 Déjeuner ☀️	VENREDI 6 Déjeuner ☀️
Houmous de pois chiches et toasts ... Crêpe aux champignons et emmental ... Jardinière de légumes ... Lentilles aux oignons ... Fromage à la coupe et emballé ... Compote de pommes et poires allégée en sucres	Tartinade au thon et échalote, toasts grillés ... Dinde escalope aux baies roses (grillade) ... Choux de bruxelles ... Polenta crémeuse ... Fromage à la coupe et emballé ... Liégeois au chocolat	Duo de chou blanc et rouge à la vinaigrette ... Haut de cuisse de poulet BIO au jus ... Haricots plats sautés ... Tagliatelles ... Fromage à la coupe et emballé ... Gâteau au yaourt aux poires	Repas évasion créole Crème de chou fleur ... Rougail de saucisses fumées ... Riz créole ... Fromage à la coupe et emballé ... Compote de pommes et framboise allégée en sucres	Carottes râpées à la vinaigrette ... Fish and chips (colin d'alaska frit, frites et sauce tartare) ... Fromage à la coupe et emballé ... Yaourt aux fruits mixés



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Poireaux à l'échalote	Cervelle de canut (fromage blanc à la ciboulette, ail et échalote)	Macédoine à la mayonnaise	Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Pâté de campagne et cornichon
...	...	...	...	...
Hachis parmentier	Quiche au potiron mimolette	Sauté de porc BIO au jus	Cheeseburger au boeuf	Filet de colin d'Alaska rôti crumble aux noisettes & basilic
...	...	...	...	...
Salade iceberg	Haricots verts	Navets frais persillés	Quartiers de pommes de terre frits	Fondue d'épinards
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Pot de crème au citron	Flan pâtissier DCG	Compote de pommes et poires allégée en sucre	Muffin aux myrtilles	Quartiers de pomme au caramel crémeux





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Repas évasion Chinois Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Salade d'haricots beurre au cerfeuil	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Céleri rave râpé au persil	Chou chinois	Saucisson à l'ail et cornichon
Brocolis vinaigrette à l'échalote	Salade de riz antillaise (ananas, coeur palmier, crevette)	Betteraves à la vinaigrette	Soupe asiatique (champignon noir, haricots mungo, shiitaké)	Oeuf dur sauce tartare
...	...	...	...	...
Sauté de dinde aux champignons et petits oignons	Gratin d'œufs durs aux épinards	Fricassée de porc aux pruneaux BIO	Emincé de dinde à la chinoise (pousse de bambou, haricot mungo ...)	Blanquette de saumonette aux champignons
Côte de porc	Cake au sarrasin, poireau, emmental et noix & salade iceberg à la vinaigrette	Pilons de poulet basquaise	...	Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille
...	...	...	...	...
Gratin de blettes fraîches à la béchamel		Frites	Carotte, céleri, haricot mungo & champignon au bouillon de volaille	Haricots verts
Farfalles (papillons)			Riz thaï pilaf à la citronnelle et au beurre salé	Semoule de blé BIO
...	Pommes noisettes	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Crème au citron	Eclair au chocolat DCG	Milkshake à la framboise	Compotée d'ananas et mangue	Fruit de saison
Yaourt nature et sucre	Gâteau aux pommes râpées	Compotée de fruits allégée en sucre	Perle du japon au lait de coco et mangue	Compote de fruits allégée en sucre





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner  Repas évasion Alsacien	Déjeuner 
Carottes râpées aux deux moutardes	Céleri à la rémoulade	Rillettes de sardine au citron et ses toasts	Salade d'endives à la vinaigrette	Paté de foie et cornichon
Salade de haricots verts à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette	Salade de pois chiches aux oignons rouges et menthe et citron	Salade iceberg aux croûtons de pain d'épices	Surimi à la mayonnaise
...	...	...	...	...
Sauce façon bolognaise (boeuf)	Côte de porc	Crispidor à l'emmental (nuggets)	Choucroute garnie	Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille
Spaghettis	Haut de cuisse de poulet BIO au jus	Tortilla pommes de terre au paprika/ Salade verte	...	Cassolette de fruits de mer au vin blanc
...	Frites	Carottes au cumin	...	Butternut poêlée
...	Pommes noisettes	Purée de pois cassés	...	Riz créole
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Crème chocolat	Fromage blanc aux fruits rouges	Compotée de fruits allégée en sucre	Tarte aux poires à l'alsacienne	Ananas frais
Oreillons d'abricots à la crème diplomate aux amandes	Pomme au four	Fruit de saison	Panna cotta au caramel	Pot de crème au citron



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

LUNDI 2 Déjeuner ☀️	MARDI 3 Déjeuner ☀️	MERCREDI 4 Déjeuner ☀️	JEUDI 5 Déjeuner ☀️	VENREDI 6 Déjeuner ☀️
Rillettes de maquereau et toasts	Pâté de campagne et cornichon	Duo de chou blanc et rouge à la vinaigrette	Repas évasion créole Crème de chou fleur	Salade d'endives au bleu
Houmous de pois chiches et toasts	Cake au thon	Flan de légumes à la vinaigrette (brocoli, carotte, céleri rave)	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette
... Pané blé emmental épinards	... Dinde escalope aux baies roses (grillade)	... Haut de cuisse de poulet BIO au jus	... Rougail de saucisses fumées	... Fish and chips (colin d'alaska frit, frites et sauce tartare)
Crêpe aux champignons et emmental	Rôti de boeuf sauce marchand de vin	Rôti de porc sauce piquante		
... Jardinière de légumes	... Choux de bruxelles	... Haricots plats sautés	...	...
Lentilles aux oignons	Polenta crémeuse	Tagliatelles	Riz créole	
... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé <small>Pommes noisettes</small>	... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé
... Fruit de saison	... Liégeois au chocolat	... Flan patissier DCG	... Compote de pommes et framboise allégée en sucres	... Clémentines
Compote de pommes et poires allégée en sucres	Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel	Gateau au yaourt aux poires	Pomme cuite au four	Yaourt aux fruits mixés



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Poireaux à l'échalote	Tartinade au colin d'Alaska et sardine aux petits légumes	Macédoine à la mayonnaise	Salade batavia au maïs	Pâté forestier et cornichon
Carottes rapées à la vinaigrette	Cervelle de canut (fromage blanc à la ciboulette, ail et échalote)	Salade de coeurs de palmier aux oignons rouges	Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Oeuf dur sauce cocktail
...	...	...	...	...
Hachis parmentier	Terrine au brocoli et thym	Sauté de porc BIO au caramel	Cheeseburger au boeuf	Filet de colin d'Alaska rôti crumble aux noisettes & basilic
Salade mélangée	Quiche au potiron mimolette	Chicken wings mexicain (aileron & manchon de poulet marinés)		Lamelles d'encornets croustillantes au saté
...	...	...	Quartiers de pommes de terre frites	Fondue d'épinards
	Haricots verts	Navets frais persillés		Riz créole
		Pâtes coudées		
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé <small>Pommes noisettes</small>	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Pot de crème au citron	Flan pâtissier DCG	Fruit de saison	Milk-shake saveur vanille	Fruit de saison
Yaourt nature et sucre	Gateau au yaourt	Compote de pommes et poires allégée en sucre	Muffin aux myrtilles	Quartiers de pomme au caramel crémeux



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

St

Auto

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 
Poireaux à l'échalote	Tartinade au colin d'Alaska et sardine aux petits légumes	Macédoine à la mayonnaise	Salade batavia au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Carottes rapées à la vinaigrette	Cervelle de canut (fromage blanc à la ciboulette, ail et échalote)	Salade de coeurs de palmier aux oignons rouges	Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Oeuf dur sauce cocktail
...	...	...	...	...
Hachis parmentier	Quiche au potiron mimolette	Sauté de porc BIO au jus	Cheeseburger au boeuf	Filet de colin d'Alaska rôti crumble aux noisettes & basilic
...	...	...	...	...
Salade iceberg	Haricots verts	Navets frais persillés	Quartiers de pommes de terre frits	Fondue d'épinards
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Pot de crème au citron	Flan pâtissier DCG	Fruit de saison	Milk-shake saveur vanille	Fruit de saison
...	...	...	...	...
Yaourt nature et sucre	Gateau au yaourt	Compote de pommes et poires allégée en sucre	Muffin aux myrtilles	Quartiers de pomme au caramel crémeux





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

St

Auto

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 	Déjeuner 
Chou rouge à la vinaigrette	Salade d'endives au gouda	Cervelas à l'échalote	Repas évasion du sud Carottes râpées parfumées au vinaigre de cidre	Bâtonnets de surimi et sauce cocktail
Betteraves à la ciboulette	Céleri rave râpé parfumé au vinaigre balsamique	Salade de boulgour à la menthe et au vinaigre balsamique	Duo de chou-fleur et brocoli à la vinaigrette	Œuf dur à la mayonnaise
...	...	...	...	...
Beignets de calamars sauce tartare	Haut de cuisse BIO (grillade)	Emincé de dindé sauce estragon	Boulettes au bœuf	Filet de colin d'Alaska sauce citron
...	...	...	...	...
Petits pois aux oignons		Carottes fraîches	Légumes couscous	Brunoise de légumes
Riz créole BIO	Pommes noisettes	Haricots coco sauce tomate	Semoule de blé +jus	Macaronis
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Compote de pommes allégée en sucre	Ile flottante	Fruit de saison	Crème catalane	
Fromage blanc à la crème de marron	Poires cubes à la crème patissière façon belle Hélène	Compotée de fruits allégée en sucre	Riz au lait	Tarte au citron DCG





Aut

AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 26 au vendredi 30 octobre 2026

S

Aut

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Carottes râpées aux deux moutardes	Céleri à la rémoulade	Rillettes de sardine au citron et ses toasts	Salade d'endives à la vinaigrette	Rillettes de porc et cornichon
Salade de haricots verts à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette	Salade de pois chiches aux oignons rouges et menthe et citron	Salade iceberg aux croûtons de pain d'épices	Surimi à la mayonnaise
... Sauce façon bolognaise (boeuf)	... Poulet haut de cuisse BIO au jus	... Crispidor à l'emmental (nuggets)	... Choucroute garnie	... Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille
... Spaghettis	... Frites	... Carottes au cumin	...	... Butternut poêlée
... Purée de pois cassés à l'orange	...	...	...	... Riz créole BIO
... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé	... Fromage à la coupe et emballé
... Crème chocolat	... Fromage blanc aux fruits rouges	... Fruit de saison	... Tarte aux poires à l'alsacienne	... Ananas frais
Oreillons d'abricots à la crème diplomate aux amandes	Pomme au four	Compote de fruits allégée en sucre	Panna cotta au caramel	Pot de crème au citron





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026

S

Aut

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Déjeuner  Rillettes de maquereau et toasts Houmous de pois chiches et toasts ... Crêpe aux champignons et emmental ... Jardinière de légumes Lentilles aux oignons ... Fromage à la coupe et emballé ... Fruit de saison Compote de pommes et poires allégée en sucres	Déjeuner  Pâté de campagne et cornichon Tartinade au thon et échalote, toasts grillés ... Dinde escalopé aux baies roses (grillade) ... Choux de bruxelles Polenta crémeuse ... Fromage à la coupe et emballé ... Liégeois au chocolat Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel	Déjeuner  Duo de chou blanc et rouge à la vinaigrette Flan de légumes à la vinaigrette (brocoli, carotte, céleri rave) ... Haut de cuisse de poulet BIO au jus ... Haricots plats sautés Tagliatelles ... Fromage à la coupe et emballé ... Flan pâtissier Gâteau au yaourt aux poires	Repas évasion créole Déjeuner  Crème de chou fleur Macédoine de légumes à la mayonnaise ... Rougail de saucisses fumées ... Riz créole ... Fromage à la coupe et emballé ... Compote de pommes et framboise allégée en sucres Pomme cuite au four	Déjeuner  Salade d'endives au bleu à la vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette ... Fish and chips (colin d'alaska frit, frites et sauce tartare) Fromage à la coupe et emballé ... Clémentines Yaourt aux fruits mixés





AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 09 au vendredi 13 novembre 2026

S

Aut

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Poireaux à l'échalote	Tartinade au colin d'Alaska et sardine aux petits légumes	Macédoine à la mayonnaise	Salade batavia au maïs	Pâté de campagne et cornichon
Carottes rapées à la vinaigrette	Cervelle de canut (fromage blanc à la ciboulette, ail et échalote)	Salade de coeurs de palmier aux oignons rouges	Coleslaw (chou blanc, carotte, mayonnaise)	Oeuf dur sauce cocktail
...	...	...	...	...
Hachis parmentier	Quiche au potiron mimolette	Sauté de porc BIO au jus	Cheeseburger au boeuf	Filet de colin d'Alaska rôti crumble aux noisettes & basilic
...	...	...	...	...
Salade iceberg	Haricots verts	Navets frais persillés	Quartiers de pommes de terre frits	Fondue d'épinards
...	...	...	...	...
Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé	Fromage à la coupe et emballé
...	...	...	...	...
Pot de crème au citron	Flan pâtissier DCG	Fruit de saison	Milk-shake saveur vanille	Fruit de saison
...	...	...	...	...
Yaourt nature et sucre	Gateau au yaourt	Compote de pommes et poires allégée en sucre	Muffin aux myrtilles	Quartiers de pomme au caramel crémeux



AU MENU CETTE SEMAINE

du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2026

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Déjeuner ☀️ Chou rouge à la vinaigrette ... Beignets de calamars sauce tartare ... Petits pois aux oignons ... Riz bio ... Fromage ... Compote de pommes allégée en sucre	Déjeuner ☀️ Salade d'endives au gouda ... Haut de cuisse de poulet BIO Pommes noisettes ... Fromage ... Ile flottante	Déjeuner ☀️ Cervelas à l'échalote ... Rôti de porc sauce vallée d'auge ... Carottes fraîches ... Haricots coco sauce tomate ... Fromage ... Fruit de saison	Repas évasion du sud Déjeuner ☀️ Carottes râpées parfumées au vinaigre de cidre ... Chipolatas et Merguez ... Légumes couscous ... Semoule de blé ... Fromage ... Crème catalane	Déjeuner ☀️ Bâtonnets de surimi et sauce cocktail ... Filet de colin d'Alaska sauce citron ... Brunoise de légumes ... Macaronis ... Fromage ... Crumble aux pommes et raisins secs	Déjeuner ☀️ Cerveau de canut (fromage blanc, ail, échalote et ciboulette) ... Cuisse de poulet ... Endives braisées ... Lentilles vertes mijotées ... Fromage ... Ananas	Déjeuner ☀️ Coleslaw (chou blanc, carottes, mayonnaise) ... Parmentier de canard ... Salade batavia ... Fromage ... Gâteau moelleux à la crème de marron
Dîner 🌙 Crème de légumes ... Clafoutis aux carottes et cumin ... Pâtes bio macaronis ... Yaourt aromatisé	Dîner 🌙 Poireaux à la vinaigrette ... Jambonneau nature ... Purée de pommes terre ... Fruit de saison	Dîner 🌙 Crème de pommes de terre au céleri rave & oignons ... Quiche aux épinards et au brie ... Salade batavia ... Liégeois chocolat	Dîner 🌙 Salade d'haricots verts aux noix et noisettes ... Omelette aux oignons ... Pommes de terre boulangère au bouillon de volaille ... Yaourt nature sucré	Dîner 🌙 Crème aux pois cassés ... Croque-monsieur ... Salade iceberg à la vinaigrette ... Cubes de pêche à la crème diplomate & amande	Dîner 🌙 ... Feuilleté aux pommes de terre et camembert ... Salade batavia à la vinaigrette ... Fromage blanc ... Compote de pommes et abricots allégée en sucre	Dîner 🌙 Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau) ... Sauce carbonara ... Spaghettis ... Fruit de saison



AU MENU CETTE SEMAINE

du lundi 19 octobre au dimanche 25 octobre 2026

sOgeres
Automne

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Déjeuner ☀️ Salade d'haricots beurre au persil ... Sauté de dinde à l'estragon ... Gratin de blettes fraîches à la béchamel Farfalles (papillons) ... Fromage ... Crème au citron	Déjeuner ☀️ Salade de pommes de terre aux oignons rouges ... Gratin d'œufs durs aux épinards Fromage ... Eclair au chocolat DCG	Déjeuner ☀️ Céleri rave râpé à la vinaigrette aux 2 moutardes ... Fricassée de porc BIO aux pruneaux ... Frites ... Fromage ... Crème aux œufs saveur praliné	Repas évasion Chinois Déjeuner ☀️ Chou chinois au poivron, carotte, oignon et cacahuète à la sauce soja ... Emincé de dinde à la chinoise (pousse de bambou, haricot mungo ...) ... Carotte, céleri, haricot mungo & champignon au bouillon de volaille Riz thaï pilaf à la citronnelle et au beurre salé ... Fromage ... Compotée d'ananas et mangue à la vanille, chantilly & meringue	Déjeuner ☀️ Saucisson à l'ail et cornichon ... Blanquette de saumonette aux champignons ... Haricots verts Semoule de blé ... Fromage ... Fruit de saison	Déjeuner ☀️ Salade d'endives au bleu à la vinaigrette ... Boulettes au boeuf sauce chasseur ... Julienne de légumes Blé créole ... Fromage ... Semoule au lait saveur vanille	Déjeuner ☀️ Terrine aux légumes sauce crémeuse à la ciboulette ... Potée auvergnate Fromage ... Tarte aux pommes
Dîner 🌙 Taboulé libanais ... Endives au jambon gratinées à la béchamel ... Compote de pommes et pêches allégée en sucre	Dîner 🌙 Potage parisien (pomme de terre, poireau, cerfeuil) ... Cordon bleu Petits pois aux oignons ... Fruit de saison	Dîner 🌙 Carottes râpées à la vinaigrette ... Parmentier au potiron & au colin d'Alaska, émulsion à l'orange ... Fromage blanc	Dîner 🌙 Bouillon de volaille aux vermicelles ... Boudin noir aux oignons Purée de pommes de terre ... Fruit de saison	Dîner 🌙 Tartinade au thon et échalote, toasts grillés ... Pizza margharita Salade batavia ... Yaourt aux fruits mixés	Dîner 🌙 Crème de lentilles ... Cake au gouda, dinde et ciboulette Salade iceberg à la vinaigrette ... Ananas frais	Dîner 🌙 Salade de pois chiches ... Quiche aux poireaux, carottes, emmental curry ... Fruit de saison



AU MENU CETTE SEMAINE du lundi 26 octobre au dimanche 01 novembre 2026

sOgeres

Automne

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	Dimanche 1
Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️ Repas évasion Alsacien	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️	Déjeuner ☀️
Carottes râpées aux deux moutardes	Céleri à la rémoulade	Rillettes de sardine au citron et ses toasts	Salade d'endives à la vinaigrette	Rillettes de porc et cornichon	Salade de pâtes farfalles aux oignons rouges	Chou romanesco à la poire, crème au fromage italien et amandes
... Sauce façon bolognaise (boeuf)	... Côte de porc	... Crispidor à l'emmental (nuggets)	... Choucroute garnie	... Filet de colin d'Alaska sauce à l'oseille	... Rôti de dinde sauce à l'échalote	... Gratin de crozets au fromage à tartiflette et lardons
... Spaghettis	... Frites	... Carottes au cumin		... Butternut frais à la béchamel	... Navets glacés	... Salade iceberg
... Purée de pois cassés à l'orange	... Fromage	... Fromage	... Fromage	Riz créole	... Flageolets mijotés	... Fromage
... Fromage	... Fromage blanc aux fruits rouges	... Fruit de saison	... Tarte aux poires à l'alsacienne	... Ananas frais	... Clémentines	... Crumble aux pommes
... Crème chocolat						
Dîner 🌙	Dîner 🌙	Dîner 🌙	Dîner 🌙	Dîner 🌙	Dîner 🌙	Dîner 🌙
Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau)	Friand au camembert	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau)	Salade de blé aux oignons rouges	Crème aux lentilles	Macédoine à la mayonnaise	Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau)
Escalope de dinde au jus	... Merlu rôti au four	... Pizza au jambon de dinde et fromage de chèvre	... Omelette nature	... Quiche aux légumes	... Parmentier de colin d'Alaska	... Croque au chèvre et oignons caramélisés au miel
Petits pois aux oignons	Julienne de légumes sautés	Salade batavia	Haricots verts	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade mélangée	Salade de batavia
... Fruit de saison	... Semoule au lait	... Yaourt aromatisé	... Fromage blanc aux copeaux de chocolat	... Mousse au chocolat	... Compote de pommes et bananes allégée en sucres	... Yaourt nature et sucre



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 02 au dimanche 08 novembre 2026

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
Déjeuner ☀️ Rillettes de maquereau et toasts ... Pané blé emmental épinards sauce au curry ... Jardinière de légumes ... Lentilles aux oignons ... Fromage ... Fruit de saison	Déjeuner ☀️ Pâté de campagne et cornichon ... Rôti de bœuf au jus ... Choux de bruxelles ... Polenta crémeuse ... Fromage ... Liégeois chocolat	Déjeuner ☀️ Duo de chou blanc et rouge à la vinaigrette ... Haut de cuisse de poulet bio rôti au jus ... Haricots plats sautés ... Tagliatelles ... Fromage ... Flan patissier	Repas évasion créole Déjeuner ☀️ Crème de chou fleur ... Rougail de saucisses fumées Riz créole ... Fromage ... Compote de pommes et framboise allégée en sucres	Déjeuner ☀️ Salade d'endives au bleu ... Fish and chips (colin d'alaska frit, frites et sauce tartare) Fromage ... Clémentines	Déjeuner ☀️ Céleri rave à la vinaigrette aux deux moutardes ... Boulettes au bœuf, crème au paprika ... Brocolis aux oignons ... Semoule de blé au bouillon de volaille ... Fromage ... Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel	Déjeuner ☀️ Fromage de tête et vinaigrette à l'échalote ... Palette à la diable ... Carottes fraîches ... Ecrasé de pomme de terre ... Fromage ... Gâteau à la patate douce et à la vanille
Dîner 🌙 Salade de betteraves ... Filet de colin d'Alaska au beurre de nage ... Fondue de poireaux frais ... Riz au lait	Dîner 🌙 Bouillon de volaille aux vermicelles ... Vaute de pommes de terre (galette de pomme de terre râpée) ... Salade batavia ... Fruit de saison	Dîner 🌙 Taboulé aux abricots et raisins secs ... Jambon fumé au jus ... Petits pois à l'échalote ... Yaourt aromatisé	Dîner 🌙 Potage de pommes de terre à l'oseille ... Omelette aux oignons ... Epinards à la béchamel ... Salade de fruits (pomme, ananas, raisin)	Dîner 🌙 Salade de lentilles aux oignons rouges ... Flammekuche ... Salade iceberg à la vinaigrette ... Pot de crème à la vanille	Dîner 🌙 Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau) ... Cordon bleu de dinde ... Coquillettes ... Yaourt nature et sucre	Dîner 🌙 Aiguillette de poulet sauce forestière ... Haricot coco ... Fromage blanc et sucre ... Fruit de saison



AU MENU CETTE SEMAINE DU lundi 09 au dimanche 15 novembre 2026

sOgeres

Automne

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
Déjeuner ☀️ Poireaux à l'échalote ... Hachis parmentier ... Salade batavia ... Fromage ... Pot de crème au citron	Déjeuner ☀️ Tartinade au colin d'Alaska et sardine aux petits légumes ... Terrine au brocoli et thym ... Haricots verts ... Fromage ... Flan pâtissier DCG	Déjeuner ☀️ Macédoine à la mayonnaise ... Sauté de porc BIO caramélisé ... Navets frais persillés ... Pâtes coudées ... Fromage ... Fruit de saison	Déjeuner ☀️ Repas évasion USA Salade batavia au maïs ... Cheeseburger au boeuf ... Quartiers de pommes de terre frites ... Fromage ... Muffin à la myrtille	Déjeuner ☀️ Pâté forestier et cornichon ... Filet de colin d'Alaska rôti crumble aux noisettes & basilic ... Fondue d'épinards ... Riz créole ... Fromage ... Fruit de saison	Déjeuner ☀️ Salade d'endives au bleu ... Cuisse de poulet braisée au jus à la moutarde à l'ancienne ... Brunoise de légumes ... Penne ... Fromage ... Compote de pommes framboises allégée en sucres	Déjeuner ☀️ Radis noir, carotte et cacahuètes, vinaigrette garam masala ... Cassoulet Fromage ... Tarte au citron meringuée
Dîner 🌙 Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau) Nuggets de poulet Petits pois aux oignons Fromage blanc aux figues	Dîner 🌙 Salade de quinoa aux carottes, fèves et citron vert ... Endives au jambon gratinées ... Fruit de saison	Dîner 🌙 Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau) ... Butternut grillé, oignon, cheddar et crème au fromage italien Compote de poire allégée en sucre	Dîner 🌙 Salade de blé ... Omelette à l'emmental Poireaux frais à la béchamel Yaourt nature et sucre	Dîner 🌙 Crème aux lentilles ... Saucisses de Strasbourg Gratin de blettes Semoule au lait au chocolat	Dîner 🌙 Salade de pommes de terre sauce ravigote ... Quiche aux oignons Salade iceberg à la vinaigrette Fruit de saison	Dîner 🌙 Potage de légumes frais (carotte céleri navet pomme de terre poireau) Raviolis sauce tomate farcis à la dinde et gratinés Salade batavia Yaourt aromatisé