



	S36 Du 01 au 04 septembre 2026	S37 Du 7 au 11 septembre 2026	S38 Du 14 au 18 septembre 2026	S39 Du 21 au 25 septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 octobre 2026
LUNDI		Taboulé bio Paupiette de veau sauce forestière / <i>SV : Hoki sauce ciboulette</i> Carottes persillées Yaourt fermier vanille Fruit bio	Salade de blé au basilic vinaigrette <i>(blé, tomate, concombre, basilic)</i> Pizza soleillade Haricots verts Gouda bio Fruit	Salade de pois chiches bio vinaigrette Nuggets de poisson Courgettes à la crème Petit Louis Fruit	Macédoine de légumes bio vinaigrette Knack de volaille <i>SV : Boulettes de pois chiches bio</i> Purée de carottes bio Petit moulé nature Fruit
MARDI	Salade de betteraves bio, vinaigrette Raviolis de boeuf <i>SV : Raviolis de saumon</i> (plat complet) Chanteneige bio Fruit	Radis beurre Escalope panée végétale Petit pois Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Cordon bleu (Origine France) / <i>SV : Burger pois blé</i> Purée de pommes de terre bio Chèvreine Purée de fruits bio	Coleslaw Hachis parmentier de bœuf (Origine France) / <i>SV : Brandade de poisson</i> (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel	Salade de pommes de terre mayonnaise Dos de colin pané Epinards à la crème Carré de l'Est (coupe) Semoule au lait
MERCREDI	Concombres tzatziki Emincé de poulet sauce New Delhi Pommes de terre rissolées Suisse aux fruits Fruit	Friand au fromage Filet de poulet sauce milanaise Ratatouille Fromage blanc aux fruits Fruit	Taboulé Jambon blanc* Carottes vichy Samos Crème dessert vanille	Salade de pépinettes Rôti de porc* sauce pesto rosso Brocolis Délice de camembert Fruit	Salade de tomates Boulettes de veau sauce raz el hanout Riz Tomme blanche Liégeois vanille
JEUDI	Carottes bio râpées Veau marengo (steak haché) <i>SV : Saumon sauce nantua</i> Semoule Petit moulé nature Purée de fruits	Melon jaune Coquillettes bio aux dés de jambon <i>SP : au dés de volaille</i> <i>SV : au saumon</i> Yaourt fermier nature bio + sucre Muffin nature aux pépites de chocolat	Salade de tomates au basilic Sauté de bœuf sauce camarguaise (Origine France) / <i>SV : Colin sauce bourride</i> Riz bio Coulommiers bio (coupe) Fruit	Salade verte Blanquette de poulet (Origine France) / <i>SV : Paupiette du pêcheur à la crème</i> Riz Yaourt fermier nature sucré Eclair chocolat	Crêpe au fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille Fruit
VEDREDI	Salade pastourelle <i>(Pâtes coquillettes, tomates, maïs, persil)</i> Crique au cantal Haricots verts Carré du Trièves bio (coupe) Liégeois au chocolat	Salade de tomates bio Colin à l'aneth Pommes de terre Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade verte iceberg Thon à la sicilienne Torsades Suisse aromatisé bio Fruit	Salade de tomates et maïs bio Bolognaise végétale bio Fusillis bio Edam bio Purée de fruit	Salade verte iceberg Pâtes à la bolognaise bio (Origine France) / <i>SV : Gratin de poisson</i> Pennes bio Le carré président Purée de fruits bio
	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Concombres à la crème Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Carottes râpées Légumes de la semaine : Haricots beurre

Labels (Egalim) AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,	Viande Française
Produit issu de l'agriculture biologique	Produit local et circuit court
	Recette du Chef

* Présence de porc

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.