

MENUS DE PREMIERE QUINZAINES DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

	Potage	Dessert	PLAT A (Possibilité sans sel)	PLAT B	PLAT C	PLAT D Pauvre en sucre (Possibilité sans sel)	Plat du jour
mar. 1	Brocoli	Compote	Crêpe forestière, champignons et coquillettes au fromage	Quiche à la chèvre aux tomates et ses crudités	Dinde à la pêche et cannelle, haricots princesses et Duchesse	Crêpe forestière, champignons et coquillettes au fromage	
mer. 2	Crème de légumes	Riz au lait	Boudin(porc), compote aux pommes et PDT persillées	Jambon-melon et salade de pâtes aux légumes	Girasoli au gorgonzola et noix	Boudin(porc), compote aux pommes et PDT persillée	
jeu. 3	Poireau	Biscuit	Tomate farcie végétarienne, champignons et purée	Salade nicoise (poisson) et ses crudités	Crépinette de porc, PDT sautées et courgettes	Tomate farcie végétarienne, champignons et purée	
ven. 4	Champignons	Yaourt nature	Poisson provençale et ses légumes, PDT vapeur	OEufs mimosa, PDT et macédoine de légumes	Foie de veau à la lyonnaise, légumes de Flandre et purée	Poisson provençale et ses légumes, PDT vapeur	
sam. 5	Navet	Ile flottante	Cordon bleu(volaille) petits pois-carottes et purée		Dinde et risotto aux champignons des bois	Cordon bleu(volaille) petits pois-carottes et purée	
dim. 6	Courgette	Gaufre au chocolat	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz		Escalope de porc sauce à l'orange, PDT et légumes grillés	Waterzooi de volaille, julienne de poireaux/carottes et riz	
lun. 7	Choux-fleurs	Yaourt fruité	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et courgettes	Salade mexicaine végétarienne et ses crudités	Cuisse de lapin sauce moutarde, purée et mélange de cucurbitacés	Pavé de dinde sauce poivrade, purée et courgettes	
mar. 8	Potage du chef	Madeleine	Poisson sauce à l'aneth, épinard et PDT	Wrap au poulet curry (carottes râpées, maïs et PDT)	Tajine aux légumes orientaux et falafels, semoule	Poisson sauce à l'aneth, épinard et PDT	
mer. 9	Poivron	Yaourt	Boulette(p/b) sauce pain d'épices, choux fleurs à la crème et purée	Mezze (feuille de vigne, tzatziki, tarma, pâtes grecques, chou blanc...)	Merlu aux câpres (poisson), légumes oubliés et PDT	Boulette(p/b) sauce pain d'épices, choux fleurs à la crème et purée	
jeu. 10	Oignon	Salade de fruits	Omelette et sa poelée de quinoa aux légumes (végé)	Pêche au thon et sa garniture	Mix grill (porc-volaille), PDT sautées aux légumes	Omelette et sa poelée de quinoa aux légumes (végé)	
ven. 11	Carotte-curry	Liégeois	Poisson pané sauce tomate, pâtes aux courgettes	Antipasti (mortadelle-aubergines-moz zarella-pâte)	Curry végétarien au lait de coco, carottes et patate douce	Poisson pané sauce tomate, pâtes aux courgettes	
sam. 12	Céleri	Salade de fruits	Goulash de boeuf au paprika et PDT		Rissole de veau panée, poêlée de légumes et Dauphinois	Goulash de boeuf au paprika et PDT	
dim. 13	Julienne	Yaourt aux fruits	Burger de lapin, haricots verts et PDT sautées		Merguez d'agneau avec ses légumes grillés et ebly	Burger de lapin, haricots verts et PDT sautées	
lun. 14	Tomate	Cake marbré	Blanc de poulet sauce estragon, purée et brocoli	Mousse d'avocat au saumon (poisson)	Boudin blanc vegan, poêlée ratatouille et PDT persillées	Blanc de poulet sauce estragon, purée et brocoli	
mar. 15	Carotte	Crème dessert	Lasagne végé aux légumes grillées	Tête de veau en tortue, salade de choux fleurs et PDT	Suprême de volaille sauce bordelaise, fond d'artichauts et purée	Lasagne végé aux légumes grillées	