

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01/09/2025

02/09/2025

03/09/2025

04/09/2025

05/09/2025

<p>SALADE ICEBERG ET SURIMI</p> <p>COPPA ET CONICHON</p> <p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>RILLETTE ET CORNICHON</p> <p>DUO DE CAROTTES CÉLERI</p> <p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>JAMBON DE DINDE ET CORNICHON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p>	<p>PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE ET CORNICHON</p> <p>SALADE MARCO POLO</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>TOMATE BIO VINAIGRETTE </p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CONICHON</p> <p>MACÉDOINE VINAIGRETTE</p> <p>SALAD BAR</p>
<p>NUGGETS DE VOLAILLE + KETCHUP</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE BRESTOISE </p> <p>OMELETTE AU FROMAGE </p> <p>FRITES</p> <p>HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS</p>	<p>PALET POIS BLÉ SAUCE TOMATE </p> <p>FILET DE HOKI SAUCE NANTUA </p> <p>SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE</p> <p>TORTIS BIO AU BEURRE </p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p>	<p>TRAVERS DE PORC </p> <p>AILE DE RAIE AUX CÂPRES</p> <p>QUENELLES NATURE GRATINÉE </p> <p>POMMES DE TERRE NOUVELLE AUX OIGNONS</p> <p>EPINARDS A LA BECHAMEL</p>	<p>SAUTE DE BŒUF BIO SAUCE PIZZAIOLO </p> <p>POISSON PANÉ ET CITRON </p> <p>CHILI SIN CARNE </p> <p>RIZ IGP</p> <p>POËLÉE CAMPAGNARDE </p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE CRÈME </p> <p>SAUTÉ DE POULET SAUCE ESPAGNOLE</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE TAJINE </p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRUNOISE DE LÉGUMES </p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PÊCHES AU SIROP</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p> <p>MOUSSE CITRON</p> <p>COMPOTE DE POMME</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>TARTE ABRICOTS CROISILLONS</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>BROWNIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>DONUTS</p> <p>FROMAGE BLANC ET CONFITURE</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>DESSERT BAR</p>

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

08/09/2025

09/09/2025

10/09/2025

11/09/2025

12/09/2025

<p>SALADE COLESLAW</p> <p>ŒUFS DURS BBC + MAYONNAISE</p> <p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>TOMATE HVE MIMOSA</p> <p>SALADE NAPOLI</p> <p>SAUCISSON SEC + CORNICHON</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE VERTE ET DÉS DE JAMBON</p> <p>CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RILLETES + CORNICHON</p> <p>SALAD BAR</p>	<p>RADIS BEURRE</p> <p>ROSETTE + CORNICHON</p> <p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ROMARIN</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CATALANE</p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE TAJINE</p> <p>BOULGOUR BIO PILAF RATATOUILLE</p>	<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE NORMANDE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE TOMATE</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>TAGLIATELLES HARICOTS VERTS BIO</p>	<p>CHIPOLATAS BBC AU JUS</p> <p>CUBES DE COLIN AUX FRUITS DE MER</p> <p>PALET POIS BLÉ SAUCE CRÈME</p> <p>SEMOULE BIO COURGETTES SAUTEES</p>	<p>SAUTÉ DE PORC PROVENCALE</p> <p>SAUMONETTE À L'ARMORICAINE</p> <p>HACHIS PARMENTIER VÉGÉTALE</p> <p>POMMES VAPEUR CE2 PERSILLÉES CHOUX-FLEURS BIO</p>	<p>STEAK HACHÉ SAUCE CHASSEUR</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>RIZ BIO POËLÉE CATALANE</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>ÉCLAIR VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> <p>FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRONS</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>PARIS BREST</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>MAESTRO VANILLE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>TARTE AU CITRON MERINGUEE</p> <p>LIÉGEOIS CAFÉ</p> <p>COMPOTE DE POIRES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>PANNA COTTA</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>ORANGE A LA CANNELLE</p> <p>GAUFRE LIÉGEOISE</p> <p>ANANAS AU SIROP</p> <p>DESSERT BAR</p>

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

15/09/2025

16/09/2025

17/09/2025

18/09/2025

19/09/2025

<p>SALADE DE RIZ NICOIS</p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>SALADE DE RIZ NICOIS</p> <p>COPPA + CORNICHON</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>PAMPLEMOUSSE AU SUCRE</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>RILLETTE ET CORNICHON</p>	<p>DUO CAROTTES CÉLÉRI VINAIGRETTE</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>BETTERAVES ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>BACON</p> <p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>JAMBON BLANC BBC </p> <p>QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA </p> <p>SAUCISSE VÉGÉTALE </p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ÉPINARDS BÉCHAMEL</p>	<p>PALET POIS BLÉ SAUCE BARBECUE </p> <p>FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE </p> <p>STEAK HACHÉ + KETCHUP</p> <p>SEMOULE BIO </p> <p>COURGETTES BIO PERSILLÉES </p>	<p>BOLOGNAISE AU BŒUF</p> <p>BOLOGNAISE AU THON </p> <p>OMELETTE AU FROMAGE </p> <p>SPAGHETTI BIO </p> <p>HARICOTS VERTS CE2 À L'AIL </p>	<p>SAUTÉ DE VEAU À LA CATALANE</p> <p>POISSON PANÉ + CITRON </p> <p>BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE </p> <p>GRATIN DAUPHINOIS CE2</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS</p>	<p>CUBES DE COLIN SAUCE BASILIC </p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</p> <p>RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN </p> <p>RIZ CAMARGUAIS IGP </p> <p>JULIENNE DE LÉGUMES BIO PERSILLÉES </p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>FRUIT DE SAISON BIO </p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE BIO </p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>DONUTS</p> <p>POMMES CUBES CARAMEL</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>GÂTEAU BASQUE</p> <p>FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>BANANE AU CHOCOLAT</p> <p>CHOU A LA CREME</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>TARTE FLAN</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>DESSERT BAR</p>

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

22/09/2025

23/09/2025

24/09/2025

MENU DÉVELOPPEMENT DURABLE

25/09/2025

26/09/2025

<p>CONCOMBRE À LA CRÈME ET CIBOULETTE</p> <p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON</p> <p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>TOMATE BIO VINAIGRETTE AU BASILIC ET EMMENTAL</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE AU CURRY</p> <p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>DEMI PAMPLEMOUSSE AU SUCRE</p> <p>TABOULÉ BIO</p> <p>CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>JAMBON DE DINDE ET CORNICHON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ROSETTE ET CORNICHON</p> <p>POIREAU VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON</p> <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE ET PAPRIKA</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC</p> <p>TRIO DE LENTILLES, CAROTTES ET CHAMPIGNONS</p> <p>BOULGOUR BIO À LA TOMATE CAROTTES PERSILLÉES</p>	<p>RÔTI DE VEAU SAUCE VALLÉE D'AUGE</p> <p>CUBES DE SAUMON SAUCE CRÈME ET CORIANDRE</p> <p>ESCALOPE VÉGÉTALE PANÉE</p> <p>RIZ IGP CRÉOLE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS</p>	<p>CHICKEN WINGS SAUCE BARBECUE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>FLAN DE COURGETTES</p> <p>COURGETTES BIO À L'ESTRAGON POMMES RISSOLÉES</p>	<p>RIGOLO AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES</p> <p>FILET DE CABILLAUD SAUCE TOMATE</p> <p>POËLÉE CAMPAGNARDE</p>	<p>STEAK HACHÉ SAUCE CAMEMBERT</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PALET POIS BLÉ SAUCE CAMEMBERT</p> <p>PÂTES PERLES HVE RATATOUILLE</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>MOUSSE CITRON</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>TARTE AUX POMMES</p> <p>ENTREMET PRALINÉ</p> <p>VERRINE D'AGRUMES</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>COOKIES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>COMPOTE DE POMMES ABRICOT</p> <p>MAESTRO CHOCOLAT</p>	<p>ÉCLAIR VANILLE</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE FRAÎCHE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>PARIS BREST</p> <p>POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES</p> <p>FROMAGE BLANC ET CRÈME DE MARRON</p> <p>DESSERT BAR</p>

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »