

Menu du 1^{er} septembre au 16 octobre 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	DU 01/09 AU 04/09		Carottes râpées vinaigrette Bolognaise de boeuf (OF) Coquillettes BIO Emmental BIO râpé Fruit de saison	Tomates vinaigrette Omelette CE2 Haricots verts BIO persillées Yaourt brassé sucré (régional) Gâteau du Chef au chocolat	Melon Émincé de cuisse de poulet (OF) sauce crème Pommes sautées Brie en pointe Crème dessert vanille
	DU 07/09 AU 11/09	Macédoine et mayonnaise Filet de colin MSC sauce tomate Semoule BIO Saint Môret BIO Compote pommes HVE	Pizza au fromage Boudin blanc de Rethel (régional) Pommes de terre et chou-fleur CE2 béchamel Mimolette BIO Fruit de saison	Salade de coquillettes BIO, tomates, maïs Quenelles natures sauce aurore Haricots beurre CE2 et échalotes Edam BIO Mousse au chocolat	Salade iceberg vinaigrette Boulettes au boeuf BIO sauce à la Provencale Riz BIO Pont l'évêque AOP Fruit de saison
	DU 14/09 AU 18/09	Céleri rémoulade Sauté de porc (OF) sauce moutarde Pommes de terre BIO persillées Camembert BIO Yaourt BIO sucré	Carottes râpées vinaigrette Tortelloni Pomodoro Mozzarella BIO sauce tomate Emmental BIO Fruit de saison	Tomate vinaigrette Normandin de veau sauce brune Semoule BIO Vache qui rit BIO Compote pomme poire	Quiche au fromage du chef Rôti de dinde (OF) sauce barbecue Chou fleur CE2 Edam BIO Crème dessert
	DU 21/09 AU 25/09	Carottes râpées HVE (Régionales) vinaigrette ciboulette Pané du fromager Courgettes et pomme de terre au fromage Caprice des Dieux (régional) Fromage blanc aromatisé	Betteraves rouges BIO vinaigrette Filet de colin MSC sauce tomate Coquillettes BIO Mimolette BIO Raisin blanc	Salade de perles et mimolette vinaigrette Saucisse fumée CE2 Brocolis Béchamel Pont l'évêque AOP Fruit de saison	COMME UN DIMANCHE Salade verte vinaigrette Sauté de poulet sauce aux herbes de Provence Gratin dauphinois Suisse sucré Gâteau aux pommes du chef
	DU 28/09 AU 02/10	Céleri râpé (Régional) sauce façon remoulade Sauté de dinde (OF) sauce au curry Semoule BIO Camembert BIO Fruit de saison	JOURNÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE Salade verte vinaigrette Boulette Ardennaise (pommes de terre, boeuf, porc) (Local) Haricots verts BIO persillés  Edam BIO Donuts au sucre	Oeuf dur et mayonnaise Gnocchis aux courgettes, emmental BIO et mozzarella BIO Saint Paulin Crème dessert	Pizza au fromage Pavé de Merlu MSC sauce citron Carottes HVE (Régionales) Suisse fruité Raisin noir
OCTOBRE	DU 05/10 AU 09/10	Salade de pommes de terre, cornichons et échalotes vinaigrette Poisson blanc meunière MSC Ratatouille Yaourt BIO sucré Pomme HVE (Locale)	Betteraves rouges BIO vinaigrette Raviolinis spinaci BIO sauce crème Mimolette BIO Fromage blanc sucré	 * sous réserve d'approvisionnement	Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette Sauté de porc (OF) sauce colombo Petits pois CE2 Camembert BIO Compote pomme banane
	LA SEMAINE DU GOÛT				
		TOUS ENSEMBLE À TABLE			
DU 12/10 AU 16/10		Taboulé (semoule BIO) Quenelles natures BIO sauce tomate Haricots verts BIO à l'échalote Caprice des Dieux (Régional) Fruit de saison	Céleri râpé (Régional) vinaigrette façon cocktail Boudin blanc de Rethel (Régional) Lentillons de Champagne (régionales) Edam BIO Salade de fruits (coupelle)	Carottes râpées (Régionales) et vinaigrette Filet de lieu MSC sauce à l'oseille Fusilli BIO Yaourt brassé sucré (Régional) Fruit de saison	Salade iceberg et vinaigrette Hachis parmentier  Pont l'évêque AOP Gâteau du chef au chocolat

* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.