MENUS SEPTEMBRE 2026
du lundi 31 août au vendredi 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE ESPAGNOLE Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESPAGNOLE HARICOTS VERTS BIO ST MORET BIO FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE SIROP DE GRENADINE SALADE DE CAROTTES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE GRATIN DE FUSILLI BIO, PIPERADE ET MOZZARELLA COMTÉ AOP ILE FLOTTANTE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL & FINES HERBES CHIPOLATAS LR & KETCHUP DU CHEF Alter : ROULÉ VÉGÉTAL & KETCHUP DU CHEF FRITES AU FOUR COULOMMIERS RÉGIONAL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO	CHILI CON CARNÉ (PLAT COMPLET) Alter : CHILI SIN CARNÉ (PLAT COMPLET) RIZ BIO PILAF GOUDA BIO FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE TOMATES VINAIGRETTE HUILE D'OLIVES POISSON MEUNIÈRE & CITRON COURGETTES BÉCHAMEL VERRE DE LAIT BIO GÂTEAU AU CHOCOLAT (FARINE BIO)
du lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026	SALADE DE BROCOLIS BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC LR SAUCE MÉRIDIONALE Alter : FALAFEL SAUCE MÉRIDIONALE SEMOULE BIO YAOURT ARÔME RÉGIONAL MELON	MENU BAS CARBONE SALADE DE CONCOMBRE BULGARE OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) À L'EMMENTAL & PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE FUSILLI BIO ET MAÏS VINAIGRETTE À L'ANETH ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE À L'INDIENNE Alter : ÉMINCÉ DE POIS SAUCE À L'INDIENNE CAROTTES BIO ST NECTAIRE AOP FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE AU XÉRÈS TARTE DU CHEF AU COLIN, TOMATES, MOUTARDE EDAM BIO FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERT BIO & VINAIGRETTE PAUPIETTE AU VEAU FR SAUCE PIPERADE Alter : PAUPIETTE AU POISSON SAUCE PIPERADE BOULGOUR BIO PILAF SUISSE SUCRÉ COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO MÛRE
du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026	MENU BAS CARBONE SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DURS, CORNICHONS & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE LOMBARDE CHOU FLEUR CE2 FROMAGE BLANC SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES & VINAIGRETTE À L'AIL RÔTI DE DINDE FR SAUCE BARBECUE Alter : OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) SAUCE BARBECUE PENNE BIO ÉMMENTAL BIO RÂPÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLÉ, MAÏS ET POIVRONS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE COURGETTES PERSILLÉES CANCOILLOTTE IGP CRÈME AUX OEUFS	MENU FRANC-COMTOIS PASTÈQUE (JARDINS D'OZ) SAUTÉ DE BOEUF (PY) FAÇON DAUBE Alter : QUENELLE NATURE FAÇON DAUBE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO (LES JARDINS BIO) POINTE DE BRIE (PATURAGES COMTOIS) YAOURT ARÔME (ENILEA)	REPAS MEXICAIN ENSALADA MEXICANA CON SALSA DE NOPALES PASTEL ASTECA ROJO (ÉMINCÉ DE POIS) CRÈME ANGLAISE PAN DE ELOTE
du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026	MENU BIO BAS CARBONE SALADE DE CAROTTES BIO VINAIGRETTE CIBOULETTE TAJINE AUX POIS CHICHES BIO SEMOULE BIO VACHE QUI RIT BIO FLAN VANILLE NAPPÉ AU CARAMEL BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS Alter : TARTINADE AUX OEUFS POISSON PANÉ MSC & CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL FRUIT DE SAISON	MENU BAS CARBONE SALADE DE PERLES, MAÏS ET OLIVES VINAIGRETTE GÂTEAU VÉGÉTARIEN DU CHEF AU BOULGOUR BIO HARICOTS VERTS BIO TOMME NOIRE IGP FRUIT DE SAISON	COMME UN DIMANCHE SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI FR AUX HERBES DE PROVENCE AU JUS Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON FRITES AU FOUR CANTAL AOP CRUMBLE AUX POMMES (FARINE BIO)	TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE JAMBON BLANC LR FROID & KETCHUP DU CHEF Alter : ROULÉ VÉGÉ § KETCHUP DU CHEF COQUILLETTES BIO MOZZARELLA RÂPÉ FRUIT DE SAISON BIO

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable