

MENUS SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2026

(Sous réserve de modification)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 1 Du 1 au 4 septembre		 Betteraves rouges - vinaigrette Sauté de poulet - sauce crème  Emincé végétal - sauce crème  Semoule  Crème dessert vanille	 Salade de tomates  Dahl de lentilles corail et riz  Fromage blanc sucré	 Concombre, feta - vinaigrette  Spaghetti bolognaise  Spaghetti bolognaise végétarienne  Mirabelles
SEMAINE 2 Du 7 au 11 septembre	 Saucisse blanche  Roulé végétal Salade de pommes de terre - vinaigrette Mousse au chocolat	 Couscous aux falafels (semoule, légumes, bouillon) Carré de l'Est Pêche	Carottes râpées - vinaigrette Filet de colin - sauce provençale Coquillettes et ratatouille Yaourt sucré	Nuggets au poulet et ketchup  Nuggets végétarien et ketchup Haricots verts Tomme du Père Antoine Banane
SEMAINE 3 Du 14 au 18 septembre	Filet de Colin Meunière sauce tartare Frites  Edam Salade de fruits	Concombre façon tzatziki Jambon  Omelette  Macaroni et carottes à la crème Fromage blanc sucré	 Quiche au fromage  Carottes râpées au jus d'orange  Gouda île flottante	Salade iceberg et emmental Boulettes au bœuf sauce tomate  Boulettes végétales  Riz Fruit de saison
SEMAINE 4 Du 21 au 25 septembre	Carottes râpées et dés de mimolette vinaigrette Filet de Colin d'Alaska à l'orientale  Semoule  Fruit de saison	 Céleri mayonnaise Omelette Pommes de terres rissolées et épinards béchamel Fromage blanc sucré	Salade verte et dés d'emmental Sauté de poulet sauce forestière  Emincé végétal sauce forestière Gratin dauphinois Tarte aux pommes	Paupiette de dinde sauce brune  Boulettes végétales sauce brune  Penne et carottes  Yaourt au citron  Banane

MENUS SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2026

(Sous réserve de modification)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 5 Du 28 septembre au 2 octobre	 Salade iceberg From'chaud Pommes de terre  Crème dessert caramel beurre salé	Blanquette de poulet  <i>Emincé végétal</i>  Riz Camembert royal Fruit de saison	Rôti de porc sauce à l'ancienne  <i>Galette végé</i>  Blé et brocolis Suisse aux fruits Fruit de saison	 Carottes râpées  Brandade de Colin Fromage blanc sucré
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 6 Du 5 au 9 octobre	 <i>Emincé végétal sauce munster</i>  Spaetzle et haricots verts Tomme aux fleurs de sureau Fruit de saison	Concombre vinaigrette Poisson pané et citron Gratin de pommes de terre et chou fleur Flan chocolat	 Risotto à la butternut sauce crémeuse au parmesan Royal crémeux Compote de pommes	Tartinade (carotte, cumin, fromage frais) Parmentier à l'effiloché de canard  <i>Parmentier végé aux lentilles</i> Roulé à la confiture de fraise
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 7 Du 12 au 16 octobre	Salade iceberg Choucroute (knack)  <i>Choucroute (knack végé)</i> Pommes de terre et chou Flan vanille	 Cordon bleu  <i>Cordon bleu végé</i> Potatoes sauce mayochup  Brie Fruit de saison	Dos de Colin d'Alaska sauce à la moutarde à l'ancienne  Petits pois Fromage blanc sucré  Banane	Salade de vers et crotte de souris <i>(carottes râpées aux raisons secs et dés d'emmental)</i> Chaudron aux yeux de dragons <i>(boulettes blé tomate basilic sauce tomate)</i>  Cheveux de la sorcière (Spaghettis) Le délice de Shrek (cake épinards vanille)

Bonnes vacances !