

# Menus

## Septembre 2026

### (Self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité  
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Du 31/08 au 04/09

Du 07 au 11/09

Du 14 au 18/09

Du 21 au 25/09

	Du 31/08 au 04/09	Du 07 au 11/09	Du 14 au 18/09	Du 21 au 25/09
LUNDI		Salade, Céleri rémoulade, Salade Marco Polo Tajine de mouton  aux abricots Filet de truite  sauce beurre Nantais Semoule  , Poêlée de légumes Comté Nectarine  , Ile Flottante	Salade, Salade Californienne, Salade surimi ananas Poisson du jour  sauce oseille Boulettes de bœuf  sauce bolognaise Blé  aux petits légumes Biscuit roulé à la confiture abricot - Yaourt	Salade, Taboulé  légumes Salade alsacienne Cuisse de poulet Rôti Dos de lieu  au chorizo Gratin de chou-fleur  , Farfalles Brie Raisin  , Tartelette aux framboises
MARDI	Salade, Melon  , Œuf  mimosa Lasagnes aux légumes du soleil Kebab végétal sauce blanche Salade verte   Pommes de terre grenaille St Nectaire Compote de pommes  , Banane, Chouquettes	Salade, Duo de saucisson Carottes râpées à l'avocat Volaille (VOAE)  sauce Normande Dos de langue  sauce Dijonnaise Courgettes sautées  , Macaronis Yaourt de brebis   , Ananas, Tartelette chocolat coco	Salade, Tomate vinaigrette à la menthe Salade de pommes de terre au thon Quiche Lorraine Quiche au saumon Salade verte   ,Galette pom rôsti aux légumes Camembert Prune  , Tartelette au citron meringué	Salade, Pastèque  ,Concombre sauce curry Bœuf   bourguignon Omelette  piperade Purée  , Duo de haricots Petits suisses aux fruits, Banane
JEUDI	Salade, Carottes  maïs Friand au fromage Dos de lieu  julienne de légumes Merguez  sauce tomate Boulgour  Carottes persillées Cookies, Yaourt   , Pomme	Salade, Melon  , Salade du berger Dahl de lentilles Omelette  au fromage Riz  , Chou romanesco Choux pistache, Yaourt   , Banane	Salade, Salade de lentilles Crêpe au fromage Hachis aux légumes provençaux Bouchée au fromage kefta Salade verte   , Tortis Riz au lait  , Pamplemousse  ,Flan Parisien	Salade, Terrine de campagne Salade de pâtes  surimi Poisson du jour  sauce citron Chipolatas  sauce dijonnaise Carottes vichy  , Spaghettis Rose des sables, Yaourt   , Pomme
VENDREDI	Salade, Pastèque  ,Salade au saumon fumé Emincé de boeuf   sauce carbonade Filet de lieu  noir sauce au miel Haricots verts, Coquillettes Fromage blanc  biscuit  ,Kiwi Tartelette aux fraises	Salade, Rillettes de thon, Salade de riz Porc (PAE)  sauce diable Dos de langue  sauce crème Flageolet, carottes, Pommes de terre sautées Raisin  , Yaourt   , Marbré crème anglaise	Salade, Toast au chèvre miel, Pastèque Veau (VAE)   sauce marengo Œuf dur  sauce crème Petits pois, Crozet Yaourt fruité   , Banane, Gâteau perle de chocolat	Salade, Tomate  Basilic Melon Quinoa et boulgour à la mexicaine Boulette végétale sauce épicée Riz  à l'espagnole, Ratatouille Meule de Besac Compote de pomme cassis, Kiwi Paris Brest

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.