



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 31 août au 04 septembre</i>	Carottes râpées  Cordon bleu  Haricots verts  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette et fromage  Steak haché de bœuf <b>Boulettes végétales</b>  Frites  Glace	Saucisson à l'ail <b>Crudités</b>  Gratiné de colin au basilic  Chou-fleur béchamel  Liégeois vanille	Concombre à la bulgare  Riz cantonais végétarien  (riz, petits pois, omelette)  Fromage blanc à la confiture	Tomates et fêta  Spaghettis  à la bolognaise <b>à la bolognaise de lentilles</b>  Fruit de saison 
<i>Semaine du 07 au 11 septembre</i>	<b>Boulettes de bœuf</b> <b>Boulettes végétales</b>  Céréales gourmandes  Fromage  Fruit de saison 	Salade de pommes de terre  Jambon grillé <b>Croqu'fromage</b>  Poêlée de légumes  Petits suisses aromatisés	Salade de riz et fromage  Rôti de bœuf aux herbes <b>Œufs au plat</b>  Haricots verts persillés  Fruit de saison	Concombre à la crème  Filet de volaille aux champignons <b>Tarte à la tomate</b>  Gratin de légumes  Moelleux aux fruits	<i>Vendredi – Repas végétarien</i>  Salade verte mimosa  Gratin de pâtes au fromage  Compote de fruits
<i>Semaine du 14 au 18 septembre</i>	Melon  Filet de poisson à la provençale  Petits pois  Yaourt nature sucré	Tomates et mimolette  Emincé de poulet <b>Omelette</b>  Semoule  Compote de fruits	Sauté de porc aux olives <b>Quiche aux légumes</b>  Gratin de potiron  Fromage  Banane sauce chocolat	<b>Repas à thème</b>  <b>Rentrée vitaminée</b>	Radis beurre  Quiche lorraine <b>Quiche au fromage</b>  Salade verte  Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



# Rentrée vitaminée

Jeudi 17 septembre 2026

Duo melon/pastèque

\*\*\*

Paella aux légumes

\*\*\*

Milkshake  
vanille framboise



	<i>Lundi– Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 21 au 25 septembre</i>	Pastèque Risotto aux légumes Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Mijoté de poisson aux fruits de mer Gratin de légumes Fruit de saison	Salade de tomates et fromage Hachis Parmentier Parmentier végétal Salade verte Pomme	Sardines au beurre Galette bretonne (jambon-fromage) Galette œuf et fromage Salade verte et endives Salade de fruits frais	Emincé de dinde au paprika Nuggets végétarines Poêlée automnale Fromage Moelleux au chocolat
<i>Semaine du 28 septembre au 02 octobre</i>	<i>Lundi</i> Emincé de volaille à la crème Boulettes végétales Gratin de chou-fleur Fromage Fruit de saison	<i>Mardi</i> Salade verte et maïs Filet de poisson sauce basilic Purée de légumes Quatre-quarts	<i>Mercredi</i> Concombre vinaigrette Pilons de poulet aux épices douces Croqu'fromage Coquillettes Fromage blanc à la confiture	<i>Jeudi– Repas végétarien</i> Salade verte et fromage Omelette Petits pois Compote de fruits	<i>Vendredi</i> Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc Steak végétal Coquillettes Yaourt
<i>Semaine du 05 au 09 octobre</i>	<i>Lundi</i> Tomate et féta Sauté de volaille Boulettes végétales Haricots blancs Compote de fruits	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Concombre vinaigrette Parmentier de lentilles et carottes Salade verte Crème dessert	<i>Mercredi</i> Betteraves vinaigrette Kebab Kebab végétarien aux légumes Frites Fruit de saison	<i>Jeudi</i> Saucisse de volaille Galette végétale Petits pois Tomme Cookies	<i>Vendredi</i> Taboulé Poisson meunière Carottes vichy Fruit de saison
<i>Semaine des saveurs : Les couleurs dans l'assiette</i>					
<i>Semaine du 12 au 16 octobre</i>	<i>Lundi</i> Soupe de potimarron aux épices Escalope de dinde à la crème Omelette au fromage Haricots verts sautés Fruit de saison	<i>Mardi– Repas végétarien</i> Betteraves vinaigrette Curry de potiron, pois chiches Riz Fruit de saison	<i>Mercredi</i> Rôti porc au jus Steak végétal Petits pois carottes Fromage Fromage blanc et coulis de fruits rouges	<i>Jeudi</i> Salade verte au jambon Salade verte au fromage Colin d'Alaska sauce citron Gratin de légumes Mousse au chocolat	<i>Vendredi</i> Carottes et butternut râpés en salade à l'orange Pilons aux herbes Nuggets végétariens Pâtes Yaourt





Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 19 au 23 octobre  Centre de loisirs	<b>Filet de dinde chasseur</b> <b>Colin à l'aneth</b>  <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Fromage</b>  <b>Salade de fruits frais</b>	<b>Salade de crudités</b>  <b>Croque-monsieur</b> <b>Croque au fromage</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Glace</b>	<b>Salade de blé</b>  <b>Filet de merlu au paprika</b>  <b>Chou-fleur béchamel</b>  <b>Entremets au chocolat</b>	<b>Feuilleté au fromage</b>  <b>Parmentier végétal</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>et edam</b>  <b>Steak haché</b> <b>Steak végétal</b>  <b>Pâtes</b>   <b>Compote de fruits</b>
Semaine du 26 au 30 octobre  Centre de loisirs	<b>Salade de riz</b>  <b>Escalope de volaille sauce</b> <b>forestière</b> <b>Nuggets végétariens</b>  <b>Carottes persillées</b>  <b>Petits suisses aromatisés</b>	<b>Mardi – Repas végétarien</b>  <b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Omelette au fromage</b>  <b>Frites</b>  <b>Raisin</b>	<b>Mercredi</b>  <b>Poisson meunière</b>  <b>Haricots verts</b>  <b>Fromage</b>  <b>Moelleux au chocolat</b>	<b>Jeudi</b>  <b>Velouté de légumes</b>   <b>Rôti de veau</b>  <b>Gratin de pâtes</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Vendredi</b>  <b>Steak haché</b>  <b>Brocolis et pommes de terre</b>  <b>Fromage</b>  <b>Salade de fruits frais</b>







Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

Semaine du 02 au 06 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Salade verte aux croûtons et edam	Salade de pâtes	Poulet aux épices Nuggets végétariens	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
	Steak haché sauce tomate Steak végétal	Boulettes de bœuf au paprika Boulettes végétales	Frites	Pâtes sauce tomate et basilic	Filet de poisson
	Coquillettes	Brocolis 	Fromage	et fromage râpé	Epinards et pommes de terre
Fruit de saison	Flan au lait BIO	Pomme	Mousse au chocolat	Entremets	
Semaine du 09 au 13 novembre	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Taboulé	Saumon sauce hollandaise		Salade verte au fromage	Céleri rémoulade
	Quiche aux fromages	Petits pois	Férié	Escalope de dinde aux herbes Nuggets végétariens	Rôti de bœuf au jus Quiche au fromage
	Salade verte	Fromage		Carottes sautées 	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Fromage blanc et son biscuit		Banane	Moelleux aux fruits	
Semaine du 16 au 20 novembre	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi – Repas végétarien</i>	<i>Vendredi</i>
	Rillettes Œuf mayonnaise	Sauté de porc aux épices Omelette au fromage	Salade de riz	Repas à thème  Réduisons nos déchets	Carottes râpées mimosa
	Filet de poisson au citron	Haricots verts	Emincé de dinde à la forestière Boulettes végétales		Pâtes à la bolognaise Pâtes au fromage
	Semoule	Fromage	Gratin de légumes 		Compote de pommes
Fruit de saison	Moelleux aux poires	Yaourt aromatisé 			



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.



**Semaine Européenne**  
**Réduisons nos déchets !**  
Jeudi 19 novembre 2026



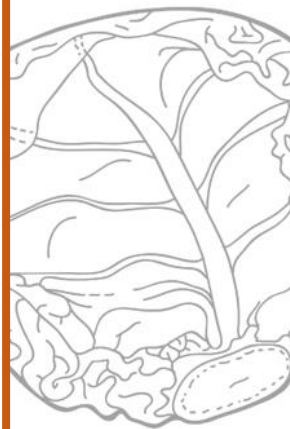
**Potage anti-gaspi**

\*\*\*


**Quiche au fromage**  
**Salade verte**

\*\*\*

**Pain perdu**



Restauval

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi- Repas végétarien	Vendredi
<i>Semaine du 23 au 27 novembre</i>	Potage Parmentier Paupiette de dinde grand-mère <b>Paupiette de poisson</b> Gratin de carottes Fruit de saison	Longe de porc rôtie et son jus d'herbes <b>Boulettes végétales</b> Céréales gourmandes  Fromage Compote de fruits	Salade de crudités Blanquette de dinde <b>Blanquette de poisson</b> Riz Petits suisses	Batavia et croûtons Œufs durs béchamels Chou-fleur Flan pâtissier au chocolat	Saucisson sec <b>Salade de crudités</b> Filet de colin sauce tomate Gratin dauphinois Fruit de saison
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>	Côte de porc <b>Galette végétarienne</b> Gratin de brocolis Fromage Banane sauce chocolat	<b>Mardi- Repas végétarien</b> Salade verte et féta Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fruit de saison	Rillettes <b>Rillettes de poisson</b> Filet de lieu sauce nantua Haricots verts Crème au chocolat	Jeudi Velouté de légumes Pilon de poulet rôti <b>Nuggets végétariens</b> Epinards à la crème Gâteau au yaourt	Vendredi Betteraves à l'emmental Steak haché <b>Steak végétal</b>  Coquillettes Fruit de saison
<i>Semaine du 07 au 11 décembre</i>	Lundi Jambon grillé <b>Friand au fromage</b> Purée de légumes  Fromage Fruit de saison	Mardi Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf <b>Boulettes végétales</b> Céréales gourmandes Petits suisses aromatisés	Mercredi Feuilleté au fromage Saucisse grillée <b>Saucisses végétales</b> Chou-fleur béchamel Salade de fruits frais	Jeudi Potage de légumes Filet de filet sauce ciboulette Céleri et pommes de terre Moelleux au chocolat	Vendredi- Repas végétarien Salade de crudités mimosa Gratin de pâtes au fromage Kiwi
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Lundi Potage de légumes et fromage Sauté de porc à la tomate <b>Nuggets végétariens</b> Riz Corbeille de fruits	Mardi- Repas végétarien Crudités vinaigrette Œufs durs béchamel Haricots beurre Mousse au chocolat	Mercredi Terrine de poisson Croque-monsieur <b>Croque-fromage</b> Salade verte Fruit de saison	Jeudi <b>Repas de Noël</b> 	Vendredi Pâtes à la bolognaise <b>Pâtes au fromage</b> Chèvre Compote de fruits





Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 21 au 25 décembre  Centre de loisirs	Salade de crudités  Omelette  Petits pois  Moelleux aux pommes	Potage de légumes et fromage râpé  Rôti de bœuf <b>Riz cantonnais végétarien</b>  Riz  Fruit de saison	Dos de colin sauce nantua  Pommes de terre vapeur  Fromage  Orange	Céleri rémoulade  Pâtes  à la bolognaise <b>à la bolognaise végétarienne</b>  Yaourt aromatisé	Férié
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi- Repas végétarien</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Semaine du 28 décembre au 1 <sup>er</sup> janvier  Centre de loisirs	Salade d'endives  Rôti de porc aux épices <b>Œufs durs béchamel</b>  Gratin de chou-fleur  Moelleux au chocolat	Poulet rôti aux herbes <b>Nuggets végétariens</b>  Céréales gourmandes  Fromage   Fruit de saison	Salade de haricots rouges  Quiche au fromage  Salade verte  Fruit de saison	Salade de riz  Filet de poisson au citron  Haricots verts  Mousse au chocolat	Férié



Produit issu de l'agriculture biologique

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont de choix prioritaire d'origine française et les poissons MSC.

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

Pour obtenir des informations sur les allergènes, adressez-vous au personnel Restauval.