

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade coleslaw Escalope de dinde Riz créole aux petits légumes F Fromages Compote de fruits	Poireaux vinaigrette Côte de porc sauce forestière Frites F Fromages Salade de fruits	Journée du patrimoine Les fromages à l'honneur	Taboulé Boudin aux pommes Ecrasée de pommes de terre F Fromages Fruit frais	Samoussa aux légumes Saumonette sauce hollandaise Poêlée de Choux - Blé F Fromages Yaourt aux fruits	Salade aux croûtons Sauté de porc à la bière Duo de carottes & salsifis F Fromages Riz au lait	Terrine de poisson Pot au feu et ses légumes Pommes de terre vapeur F Fromages Tarte au citron
GOUTERS						
E Boisson Gaufrette chocolat	F Boisson Gâteau anniversaires	E Boisson Cake aux fruits	S Boisson Croissant	F Boisson Marbré	S Boisson Pain au chocolat	E Boisson Pain d'épices
DINERS						
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de pâtes au thon et légumes F Fromages Liégeois vanille	Filet de poulet au paprika Ratatouille - Semoule F Fromages Crème aux œufs	Rôti de bœuf froid Purée de brocolis F Fromages Entremet praliné	Bruschetta (tomates, mozzarella, jambon) Salade verte F Fromages Gâteau chocolat et crème anglaise	Œufs à la florentine Pommes de terre sautées F Fromages Fruit frais	Quiche de butternut et lardons Salade d'endives F Fromages Pêche au sirop	Crêpe aux champignons Salade de haricots verts F Fromages Compote de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC.

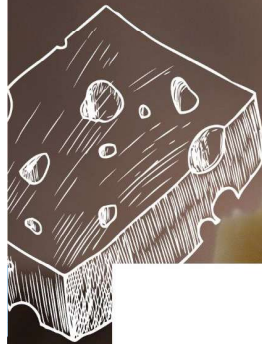
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis.

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

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

JOURNÉE DU PATRIMOINE

Les Fromages à l'honneur



Mercredi 30 septembre 2026

Mousse de betteraves
au fromage de chèvre

Galette de blé noir façon savoyarde
& Salade verte

Fromages

Gâteau au fromage blanc
& coulis de fruits rouges



Semaine bleue : les trésors culinaires de nos aînés

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre et maquereau	Carottes râpées à l'orange	Betteraves vinaigrette	Terrines de poisson	Chou-fleur sauce cocktail	Terrine forestière
Burger de veau sauce forestière	Sauté de volaille aux olives	Crêpinette au jus	Petit salé aux lentilles	Filet de poisson sauce citron	Poulet rôti	Bœuf carottes
Petits pois carottes	Spaghetti - poivronnade	Boulgour à la tomate – cœur de céleri braisé		Semoule – courge rôtie	Frites	Pommes noisette
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Yaourt aux fruits mixés	Fruit frais	Ile flottante	Riz au lait	Compote de fruits et biscuit	Fruit frais	Crème dessert caramel
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Gaufrette vanille	E Pain d'épices	S Mini pain aux raisins	E Brioche	F Gâteau au yaourt	F Quatre-quarts	E Palmiers
DINERS						
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de poisson aux petits légumes	Chipolatas	Escalope de dinde viennoise	Boulettes de bœuf à la tomate	Omelette au fromage	Tarte aux légumes	Jambon
Riz	Haricots verts	Purée de légumes	Blé – Ratatouille	Poêlée de légumes	Salade verte	Macédoine de légumes
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Fromage blanc au coulis de fruits	Mousse au chocolat	Poire cuite au four	Salade de fruits	Crêpe au sucre	Yaourt nature sucré	Tarte aux pommes à l'ancienne

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises 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 Dupont Restauration.

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade piémontaise	Courgettes râpées sauce yaourt	Rillettes	Champignon à la crème	Macédoine de légumes rémoulade	Salade de chou chinois	Terrine de légumes
Saucisse de volaille aux herbes	Sauté de porc au curry	Rôti de dinde au thym	Sauté de porc sauce moutarde	Filet de poisson à la grenobloise	Couscous poulet	Paupiette de veau à la tomate
Flageolets à la tomate	Riz – Julienne de légumes	Pâtes – Poêlée forestière	Frites	Epinards – pâtes	Semoule – légumes couscous	Carottes vichy - Blé
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Fruit frais	Entremets pistache	Fruit frais	Panna cotta coulis de fruits rouges	Compote de fruits	Fromage blanc au miel	Tarte aux pommes
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Roulé fraise	S Donut's	E Croquant coco	E Gaufrette	F Moelleux au chocolat	S Glace	F Cake aux raisins
DINERS						
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Pâtes au fromage et petits légumes	Poisson meunière	Œufs durs sauce mornay	Aiguillettes de poulet sauce chorizo	Croque fromage	Assiette de charcuterie	Quiche au fromage
	Purée de haricots verts	Brocolis	Petits pois carotte	Salade composée	Pommes de terre au four crème ciboulette	Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Yaourt aux fruits	Pêche au sirop	Marbré	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Salade de fruits	Liégeois café

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises 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 Dupont Restauration.

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade lorette (betteraves, céleri, mâche)	Salade de fenouil	Chou à l'asiatique	Concombre à la crème	Œufs durs mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Feuilleté fromage
Palette à la diable	Pâtes à la bolognaise	Porc aigre-doux	Steak haché sauce poivre	Filet de poisson sauce estragon	Poulet basquaise	Osso bucco de dinde aux agrumes
Lentilles aux carottes	Haricots beurre	Riz – légumes sautés	Frites	Boulgour aux petits légumes	Semoule – Piperade	Fricassée de pommes de terre et carottes
F Fromages Yaourt nature sucré	F Fromages Banane sauce chocolat	F Fromages Fromage blanc coulis mangue	F Fromages Fruit frais	F Fromages Liégeois chocolat	F Fromages Salade de fruits	F Fromages Clafoutis
GOUTERS						
Boisson E Roulé fraise	Boisson F Cake aux fruits	Boisson E Pain au lait	Boisson S Pain aux raisins	Boisson F Brioche	Boisson S Gâteau au yaourt	Boisson E Madeleine
DINERS						
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon vermicelle	Potage de légumes	Potage de légumes	Bouillon vermicelle
Emincé de volaille aux poireaux Purée de patates douces	Quiche lorraine	Pâtes carbonara	Beignets de calamars sauce tartare	Raviolis aux légumes gratinés	Cake courgette chèvre	Endives au jambon béchamel
F Fromages Compote de fruits	F Fromages Crème dessert vanille	F Fromages Fruit frais	F Fromages Far breton	F Fromages Pomme cuite	F Fromages Yaourt aux fruits	F Fromages Ananas au sirop

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie **Agriculture biologique** **Repas végétarien** **Atelier cuisine (sous réserve de modification)** **Plat fait maison**

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises 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 Dupont Restauration.

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade coleslaw	Terrine de légumes à la provençale	Rillettes de poisson	Poireaux vinaigrette	Samoussa	Céleri aux raisins secs	Pamplemousse
Pommes de terre farcies et courgettes	Poulet sauce fromagère	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc à l'ananas	Filet de poisson sauce hollandaise	Sauté de dinde à la moutarde	Pot au feu et ses légumes
F	Frites	Salade verte	Ecrasée de pommes de terre	Boulgour – Julienne de légumes	Pâtes - carottes vichy	Pommes de terre vapeur
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Fruit frais	Flan pâtissier	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture	Fruit frais	Crème dessert praliné	Tarte aux fruits
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Madeleine	S Donut's	E Palmiers	S Croissant	F Cookies	F Marbré	E Biscuit coco
DINERS						
Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de pâtes au saumon et épinards	Jambon au porto (champignons)	Omelette aux herbes	Pilons de poulet au paprika	Gratin de pommes de terre, butternut et pois chiches	Riz cantonais (œufs, petit pois, jambon)	Galette bretonne
F	Riz	Salade verte	Semoule – courgettes poêlées	Salade d'endives	F	Salade verte
F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages	F Fromages
Liégeois vanille	Compote de pommes à la cannelle	Cake à l'ananas	Pêche au sirop	Yaourt aromatisé	Compote de fruits	Salade de fruits

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises 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 Dupont Restauration.

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Céleri aux pommes Emincé de volaille à la crème persillée Pommes de terre rissolées – brocolis vapeur F Fromages Yaourt aux fruits	Salade de fonds d'artichauts Rougail saucisse Riz basmati – haricots verts F Fromages Compote de fruit	Pâté de foie Filet de poulet sauce curry Semoule – Curry de légumes F Fromages Mousse noix de coco	Macédoine de légumes Rôti de bœuf sauce béarnaise Frites F Fromages Salade d'agrumes	Saucisson à l'ail Filet de poisson sauce crevettes Pâtes aux légumes F Fromages Fruit frais	Champignon à la grecque Paupiette de veau au vin blanc Blé – Poêlée de carottes et panais F Fromages Clafoutis de fruits	Salade d'haricots beurre à l'échalotte Filet mignon de porc aux pruneaux Semoule parfumée – Carottes vichy F Fromages Glace
GOUTERS						
Boisson E Brioche	Boisson F Marbré	Boisson E Roulé à la fraise	Boisson F Gâteau au yaourt	Boisson S Beignet à la framboise	Boisson E Pain d'épices	Boisson F Far breton
DINERS						
Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte F Fromages Ananas rôti	Potage de légumes Hachis parmentier Salade verte F Fromages Fromage blanc au coulis de fruits	Potage de légumes Vol au vent de la mer Epinard F Fromages Semoule au lait au chocolat	Potage de légumes Tarte aux poireaux et bacon F Fromages Crème dessert café	Bouillon vermicelle Omelette aux champignons et poivrons F Fromages Poire cuite	Potage de légumes Boulettes de bœuf sauce aux oignons Ecrasé de patates douces aux agrumes F Fromages Yaourt sucré	Potage de légumes Jambon de dinde Rôstis de légumes F Fromages Compote de fruit

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Agriculture biologique Repas végétarien Atelier cuisine (sous réserve de modification) Plat fait maison

Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises 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 Dupont Restauration.

Carte de remplacement disponible sur demande auprès du personnel de restauration.