



# MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette		Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Purée		Pommes vapeur	Petits pois-carottes
	Pont l'évêque		Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie 	Liégeois vanille		Fruit de saison 	Madeleine
S/V: Bolognaise au thon (PC)				S/V: Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Mortadelle*		Sardine à l'huile	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 		Sauté de poulet sauce basquaise	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin d'épinards 	Riz		Ebly aux petits légumes	Tortis 
Fromage blanc sucré	Cantadou		Boursin nature	<u>Carré de l'Est</u>
Gaufre 	<u>Fruit de saison</u> 		Crème dessert chocolat 	<u>Fruit de saison</u> 
	<b>S/P:</b> Galantine de volaille <b>S/V:</b> Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin		<b>S/V:</b> Poisson pané	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Sauce à l'Hongroise:** Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf  
**Taboulé:** Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette		Salade Grecque	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry		Boulettes d'agneau à la marocaine	Pépites de colin aux trois céréales 
Fromage frais aromatisé 	Boulghour à la tomate		Semoule	Chou-fleur et brocolis
Galette bretonne 	Pointe de brie		Pont l'évêque 	Chanteneige
	Crème dessert pistache		<u>Compote pommes fraises</u> 	<u>Mousse au citron</u>
	S/V : Bâtonnets mozzarella		S/V : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur mayonnaise (stick)</p> <p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Saint-Paulin</u> </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>		<p>Salade laitue</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte aux fruits</p> 	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Chou blanc à la japonaise** : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise	Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Paupiette de dinde à l'estragon
Penne	Lentilles vertes		Gratin de salsifis	Purée
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison		<u>Fromage ovale</u>	<u>Mimolette</u>
<u>Compote de pommes</u>			<u>Flan nappé caramel</u>	Gâteau basque
<b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin			<b>S/V</b> : Salade piémontaise sans viande	<b>S/V</b> : Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc