

Menus de la Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon / Pastèque	Betteraves rouges / Tomates mozzarella	Radis roses et beurre Panais rémoulade	Salade niçoise	Tartine de guacamole / Thon
Quenelles gratinées 	Merlu grillé sauce crème	Rôti de porc au jus	Nuggets Crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf sauce aux olives
Blé et ratatouille	Riz	Purée de brocolis	Coquillettes Bio semi complète et ketchup dosette	Courgettes gratinées
Dessert lacté gélifié chocolat Bio	Fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire AOP	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Edam
		Donuts 	Compote de pomme pêche allégée en sucre	Fruit de saison
Goûter : Compote Croissant	Goûter : Brownie Fruit	Goûter : Flan vanille Gaufrette fourré vanille	Goûter : Flan au chocolat Moelleux fourré chocolat	Goûter : Mousse au chocolat Gaufre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles à l'échalote / Concombres au cantal</p> <p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Crème vanille Bio</p>	<p>Batavia et oignons frits vinaigrette</p> <p>Lasagnes gratinées </p> <p>Lasagne végétarienne épinard et chèvre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade Jurassienne (Haricots verts, carottes, emmental)</p> <p>Roti de dinde au jus</p> <p>Pennes</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Tomate mozzarella</p> <p>Merlu sauce citron </p> <p>Riz</p> <p>Smoothie abricot pomme banane</p> <p>Langue de chat</p>	<p>Concombres / Céleri</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail / Pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles</p>
<p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré cacao</p>	<p>Goûter : Briolette pépite chocolat Fruit</p>	<p>Goûter : Yaourt nature sucré Gâteau fourré abricot</p>	<p>Goûter : Flan au caramel Brownie</p>	<p>Goûter : Compote Beignet aux pommes</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque / Melon	Taboulé / Tomates cerises	Salade Iceberg aux oignons frits et tomates cerises	Betteraves / Carottes rappées	Céleri râpé vinaigrette / Œuf dur
Quenelles de poisson gratinées sauce Aurore	Sauté de bœuf sauce paprika persil	Hamburger	Nuggets de dinde	Gratin de pommes de terre, courgettes et basilic
Coquillettes	Carottes dés à la béchamel	Frites Export: pdt quartier	Ratatouille et blé	Carré frais
Fromage frais tartare	Chou à la crème	Cône à la vanille	Yaourt à l'abricot Bio	Liégeois au caramel
Compote de pommes				
Goûter : Flan chocolat Biscuit tablette chocolat	Goûter : Pain + fromage Fruit	Goûter : Fromage blanc sucré Génoise à la fraise	Goûter : Jus d'orange Chouquettes	Goûter : Compote Gaufre



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw	Salade de tomates	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette à l'huile de noix	Friand à l'emmental
Sauté de dinde sauce au romarin	Orge perle sauce thon tomate lentilles blonde tomate façon Bolognaise	Roti de bœuf eu jus	Colin Alaska pané riz soufflé 	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Boulgour	 Yaourt nature et sucre	Légume façon maillot (carottes bâtonnets, haricots verts et petits pois) et pommes de terre vapeur	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Boulettes de bœuf
Edam	Compote de pomme	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc et sucre	Pointe de brie
Mousse saveur chocolat au lait		Tarte au flan	Gâteau aux pommes	Fruit de saison
Goûter : Fromage blanc aux fruits Moelleux fourré chocolat	Goûter : Yaourt arôme Tarte au flan	Goûter : Fromage blanc aux fruits Croissant	Goûter : Compote Gaufrette fourré chocolat	Goûter : Briolette pépite chocolat Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade niçoise</p> <p>Poulet rôti sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre</p> <p>Goûter : Liégeois caramel Gaufrette fourré vanille</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Farfalles sauce champignon à la crème et noisettes </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Goûter : Compote Gâteau fourré fraise</p>	<p>Haricots rouge tomate et épice chili / Chou blanc</p> <p>Sauté de porc sauce tomate moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Goûter : Chausson Fruit</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan vanille Bio</p> <p>Goûter : Mousse au chocolat Moelleux fourré chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>Pain de poisson sauce tomate </p> <p>Brocolis au curry</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Brownie</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre et haricots verts à l'échalote / Chou chinois</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pennes Bio semi-complète</p> <p>Yaourt à l'abricot BIO</p>	<p>Endives et sucrine</p> <p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pois cassés</p> <p>Brie</p> <p>Smoothie ananas passion</p>	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco / Friand</p> <p>Colin Alaska pané riz soufflé </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane topping caramel</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette et noix de cajou en topping </p> <p>Lasagnes végétariennes </p> <p>Lasagnes gratinées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Flan au chocolat Bio</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes / Chou rouge</p> <p>Sauté de bœuf jus aux herbes</p> <p>Boulgour</p> <p>Liégeois au caramel</p>
<p>Goûter : Jus d'orange Croissant</p>	<p>Goûter : Flan vanille Moelleux fourré chocolat</p>	<p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré cacao</p>	<p>Goûter : Compote Génoise à la fraise</p>	<p>Goûter : Pain + fromage Fruit</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Ile de France	Haut de France	Normandie	Nouvelle Aquitaine	Auvergne Rhône Alpes
<p>Betteraves vinaigrette / Carottes au citron</p> <p>Sauté de bœuf sauce forestière </p> <p>Carottes Parisiennes Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc mascarpone poire et amandes</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce Maroilles</p> <p>Pommes de terre quartier Spicy</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme de cubes de pommes et Spéculos</p>	<p>Salade de pommes de terre crème ciboulette</p> <p>Filet de merlu sauce Dieppoise</p> <p>Carottes bâtonnets au jus</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Quartier de pommes de caramel</p>	<p>Salade verte vinaigrette aux herbes</p> <p>Parmentier de Canard, haricots blancs et céleri</p> <p>Tomme grise</p> <p>Gâteau Basque et confiture de cerises</p>	<p>Salade de Lentilles Rosette de Lyon</p> <p>Quenelles sauce Nantua</p> <p>Purée de courges et panais</p> <p>Fromage blanc et confiture de Myrtilles</p>
<p>Goûter : Mousse au chocolat Gâteau fourré abricot</p>	<p>Goûter : Yaourt arôme Biscuit tablette chocolat</p>	<p>Goûter : Yaourt nature sucré Beignet</p>	<p>Goûter : Flan au chocolat Chouquettes</p>	<p>Goûter : Tarte aux pommes Lait</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



Vacances ACSL ouvert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpée vinaigrette au gouda	Salade Niçoise	Coleslaw	Saucisson à l'ail et cornichon / Œuf dur mayonnaise
Sauté de bœuf sauce goulash (paprika)	Quenelles gratinées	Rôti de porc sauce aux pruneaux	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé 
Pommes de terre wedge	Riz sauce chili	Farfalles	Carottes persillées	Purée de potiron
Yaourt nature et sucre	Crème dessert saveur caramel	Fromage frais aux fruits	Carré	Saint Paulin
Fruit de saison			Semoule au lait	Fruit de saison
Goûter : Mousse au chocolat Gaufre	Goûter : Pain + fromage Fruit	Goûter : Compote Gâteau fourré fraise	Goûter : Yaourt arôme Gâteau fourré cacao	Goûter : Flan vanille Chou à la crème

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 au 31 Octobre 2025



Vacances Froideconche ouvert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu orange et noir
<p>Soupe de potiron et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Boulette de bœuf</p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Liégeois caramel Croissant</p>	<p>Endives à la mimolette</p> <p>Merlu grillé </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Goûter : Pain + fromage Fruit</p>	<p>Salade de coquillettes au basilic</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote fraise</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Brownie</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Donuts</p>	<p>Salade iceberg et dés de Mimolette</p> <p>Sauté de porc sauce Barbecue</p> <p>Carottes aux lentilles Béluga</p> <p>Fromage blanc coulis de Mangues / copeaux de chocolat noir</p> <p>Goûter : Moelleux choco pépites Compote pomme potiron</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

