

Du 07 au 13 septembre 2026			NORMAL		SEMAINE 37	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		7-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées CE2 à l'échalote			Carottes râpées CE2 à l'échalote			
Sauté de dinde sauce moutarde			Sauté de bœuf sauce hongroise			
Céleri braisé			Quinoa aux dés de carottes			
Munster AOP			Munster AOP			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Mardi						
Velouté à la tomate		8-sept.	Velouté à la tomate			
Salade du Pérou			Salade du Pérou			
Langue de bœuf sauce charcutière			Filet de colin MSC sauce florentine			
Tortis HVE			Epinards à la béchamel			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
Mercredi						
Soupe à l'oignon		9-sept.	Soupe à l'oignon			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Aiguillettes de poulet panées			Coq au vin			
Brocolis BIO béchamel			Purée BIO			
Gouda			Gouda			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
L'épicurien: NORMANDIE		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		10-sept.	Potage du Chef à la carotte			
Andouille de Vire			Andouille de Vire			
Tripes à la mode de Caen			Boulettes d'agneau sauce tomate			
Purée			Haricots beurre CE2 à la tomate			
Camembert			Camembert			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			
Vendredi						
Bouillon de légumes vermicelles		11-sept.	Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Filet de lieu MSC sauce citron			Jambonneau			
Epinards à l'anglaise			Gratin dauphinois			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
Samedi						
Velouté poireaux pommes de terre		12-sept.	Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Foie de veau sauce vénitienne			Falafels sauce pruneaux			
Purée			Haricots plats			
Rondelé au poivre			Rondelé au poivre			
Fruit de saison			Fruit de saison			
Dimanche						
Potage du Chef brocoli et mascarpone		13-sept.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Boulettes d'agneau sauce couscous			Emincé de volaille sauce normande			
Légumes couscous BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Donut chocolat			Donut chocolat			

A rendre au plus tard le **VENDREDI 28 AOUT**

Du 07 au 13 septembre 2026			SANS SEL		SEMAINE 37	
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards		7-sept.	Potage du Chef aux épinards			
Carottes râpées CE2 à l'échalote			Carottes râpées CE2 à l'échalote			
Sauté de dinde			Sauté de bœuf			
Céleri braisé			Quinoa aux dés de carottes			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		8-sept.	Velouté à la tomate			
Salade du Pérou			Salade du Pérou			
Langue de bœuf			Filet de colin MSC			
Tortis HVE			Epinards à la crème			
Yaourt bifidus vanille			Yaourt bifidus vanille			
Fruit de saison RUP			Fruit de saison RUP			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		9-sept.	Soupe à l'oignon			
Salade de riz au surimi MSC			Salade de riz au surimi MSC			
Aiguillettes de poulet panées			Coq			
Brocolis BIO à l'anglaise			Purée BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Entremet du Chef à la pistache			Entremet du Chef à la pistache			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef à la carotte		10-sept.	Potage du Chef à la carotte			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Haché de veau			Boulettes d'agneau			
Purée			Haricots beurre CE2			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			
		Vendredi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		11-sept.	Bouillon de légumes vermicelles			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Filet de lieu MSC			Haché de veau			
Epinards à l'anglaise			Gratin dauphinois			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Samedi			A	B
Velouté poireaux pommes de terre		12-sept.	Velouté poireaux pommes de terre			
Concombres à la crème BIO			Concombres à la crème BIO			
Foie de veau			Falafels			
Purée			Haricots plats			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		13-sept.	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Boulettes d'agneau			Emincé de volaille			
Légumes couscous BIO			Semoule BIO			
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO			
Donut chocolat			Donut chocolat			

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 AOUT

Du 07 au 13 septembre 2026		SANS SUCRE	SEMAINE 37	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux épinards Carottes râpées CE2 à l'échalote Sauté de dinde sauce moutarde Céleri braisé Munster AOP Fromage blanc nature BIO	7-sept.	Potage du Chef aux épinards Carottes râpées CE2 à l'échalote Sauté de bœuf sauce hongroise Quinoa aux dés de carottes Munster AOP Fromage blanc nature BIO		
	Mardi		A	B
Velouté à la tomate Salade du Pérou Langue de bœuf sauce charcutière Tortis HVE Chanteneige BIO Fruit de saison RUP	8-sept.	Velouté à la tomate Salade du Pérou Filet de colin MSC sauce florentine Epinards à la béchamel Chanteneige BIO Fruit de saison RUP		
	Mercredi		A	B
Soupe à l'oignon Salade de riz au surimi MSC Aiguillettes de poulet panées Brocolis BIO béchamel Gouda Petits-suisses natures	9-sept.	Soupe à l'oignon Salade de riz au surimi MSC Coq au vin Purée BIO Gouda Petits-suisses natures		
L'épicurien: NORMANDIE	Jeudi		A	B
Potage du Chef à la carotte Andouille de Vire Tripes à la mode de Caen Purée Camembert Madeleine	10-sept.	Potage du Chef à la carotte Andouille de Vire Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots beurre CE2 à la tomate Camembert Madeleine		
	Vendredi		A	B
Bouillon de légumes vermicelles Crêpe aux champignons Filet de lieu MSC sauce citron Epinards à l'anglaise Yaourt fermier nature Fruit de saison BIO	11-sept.	Bouillon de légumes vermicelles Crêpe aux champignons Jambonneau Gratin dauphinois Yaourt fermier nature Fruit de saison BIO		
	Samedi		A	B
Velouté poireaux pommes de terre Concombres à la crème BIO Foie de veau sauce vénitienne Purée Rondelé au poivre Fruit de saison	12-sept.	Velouté poireaux pommes de terre Concombres à la crème BIO Falafels sauce pruneaux Haricots plats Rondelé au poivre Fruit de saison		
	Dimanche		A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade de pâtes multicolore Boulettes d'agneau sauce couscous Légumes couscous BIO Petit-suisse nature BIO Tarte aux pommes	13-sept.	Potage du Chef brocoli et mascarpone Salade de pâtes multicolore Emincé de volaille sauce normande Semoule BIO Petit-suisse nature BIO Tarte aux pommes		

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 AOUT

Du 07 au 13 septembre 2026		VEGETARIEN	SEMAINE 37
LUNDI			
Potage du Chef aux épinards			7-sept.
Carottes râpées CE2 à l'échalote			
Galette de lentilles BIO			
Céleri braisé			
Munster AOP			
Fromage blanc sucré BIO			
MARDI			
Velouté à la tomate			8-sept.
Salade du Pérou			
Tarte aux légumes du soleil			
Tortis HVE			
Chanteneige BIO			
Fruit de saison RUP			
MERCREDI			
Soupe à l'oignon			9-sept.
Salade grecque			
Omelette au fromage			
Brocolis BIO béchamel			
Gouda			
Entremet du Chef à la pistache			
JEUDI			
Potage du Chef à la carotte			10-sept.
Tomates mimosa			
Boulettes de soja sauce tomate			
Purée			
Camembert			
Tarte aux pommes			
VENDREDI			
Bouillon de légumes vermicelles			11-sept.
Crêpe aux champignons			
Tarte aux poireaux			
Epinards à l'anglaise			
Yaourt fermier sucré			
Fruit de saison BIO			
SAMEDI			
Velouté poireaux pommes de terre			12-sept.
Concombres à la crème BIO			
Falafels sauce pruneaux			
Purée			
Rondelé au poivre			
Fruit de saison			
DIMANCHE			
Potage du Chef brocoli et mascarpone			13-sept.
Salade de pâtes multicolores			
Boulettes de soja sauce couscous			
Légumes couscous BIO			
Petit-suisse aromatisé BIO			
Donut			

A rendre au plus tard le VENDREDI 28 AOUT