



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Goulasch de bœuf	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Pont l'évêque	Carottes au jus	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	Fruit de saison	Faisselle	Coulommiers	Yaourt sucré
		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
				S/P: Roulade de volaille

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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Taboulé </p> <p>Œuf dur </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre </p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf à la Hongroise </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Merguez grillées</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P: Accras de poisson</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

VG: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croutons	Céleri rémoulade	Tomates	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate	Cheddar	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Tartare nature	Quatre-quarts aux pralines roses	Pont l'évêque	Chanteneige
	Fruit de saison		Compote pommes fraises	Mousse au citron

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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salami*
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts		Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Yaourt sucré	Petit moulé	Cantal		Buchette
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tarte au flan		Fruit de saison
				S/P : Roulade de volaille

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:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Faiselle	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Pizza au fromage		Liégeois chocolat

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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Tarte au fromage	Tomates vinaigrette
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC) 
Penne 	Lentilles vertes 	Duo de courgettes	Chou fleur	Mimolette
Pont l'Evêque 	Fruit de saison 	Rondelé nature	Fromage ovale	Gâteau basque
Compote de pommes 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison 	

 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

- 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:

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



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
			S/P: Roulade de volaille	

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 croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMENTES



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	<p>REPAS HALLOWEEN</p>
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Tomme blanche	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
Fruit de saison	Camembert	Cantadou	Yaourt sucré	
	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	

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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc