



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade verte vinaigrette	Melon 	Saucisson sec*	Pastèque	Concombre vinaigrette 
Brandade de poisson (pc)  	Viande pour bolognaise  	Cordon bleu	Goulasch de boeuf  	Omelette
Coulommiers	Pâtes	Petits pois carottes	Boulghour au beurre	Pommes vapeur
Fruit 	Chantaillou	Fromage blanc 	Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
	Pâtisserie	Banane	Madeleine 	Fruit
	S/V : Bolognaise au thon (PC)	S/P : Roulade de volaille	S/V : Poisson en sauce	
		S/V : Rillettes au thon / Poisson pané		

 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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	  Beignets de chou fleur	Ratatouille à la pomme de terre 	Trio de légumes 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Brie 	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Palet breton 	Fruit 	Fruit 	Crème chocolat 	Fruit 
	S/P : Galantine de volaille	S/P : Sardine à l'huile		
	S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	S/V : sardine à l'huile / Omelette	S/V : Nuggets de poisson	



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

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune	Carottes râpées vinaigrette	Pâté en croûte *	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette
Oeufs durs	Aiguillettes de poulet au curry	Boeuf façon moussaka (pc)	Pave de poisson mariné à l'huile d'olive	Steak haché de boeuf et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rosties aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Tartare nature	Cheddar	Chanteneige	Chaource
Gaufre	Fruit	Quatre quarts aux pralines roses maison	Banane	Compote pommes-fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané		S/V : Falafels 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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Haricots verts Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Potage Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat		Salami* Poulet rôti Pommes vapeur Tartare nature Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Melon vert / Omelette



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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Potage tomate basilic	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde	Croque monsieur *		Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 	Couscous & boulettes  végétales (PC)	
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Riz 
Gâteau de semoule	Compote pommes-fraises 	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Petits suisses 
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pizza au fromage		Liégeois chocolat
		S/V : Pizza au fromage		

 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Tarte au fromage	Pâté en croûte *
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux et pommes de terre	Gratin de salsifis	Faisselle
Pont l'évêque	Fruit	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Compote de pommes
Fruit		Fruit	Gâteau basque	S/P : Pâté en croûte de volaille
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille		S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC)
		S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026

 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - ★ Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza	Carottes râpées-vinaigrette agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de boeuf aux epices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petits suisses aux fruits	Yaourt sucré	Croc' lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : Poisson en sauce	

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 croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

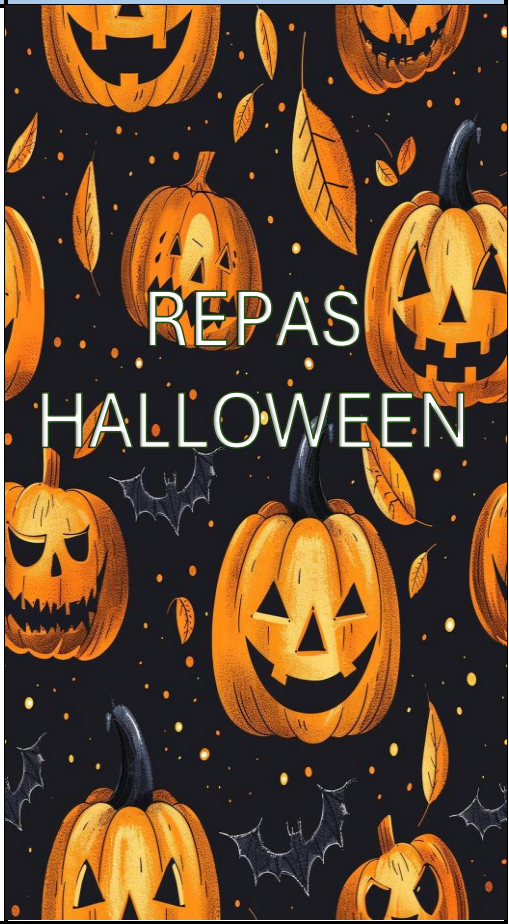
- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc) Tomme blanche Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson  Petits pois Camembert Crème vanille	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	 REPAS HALLOWEEN

 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:
Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc