

# MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

| LUNDI                            | MARDI                    | MERCREDI                   | JEUDI                  | VENDREDI                 |
|----------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------|--------------------------|
| Melon                            | Tomate vinaigrette       | Pastèque                   | Concombres vinaigrette | Salade brésilienne       |
| Pâtes à la bolognaise (PC)       | Brandade de poisson (PC) | Goulasch de bœuf           | Omelette               | Cordon bleu              |
| Chantailou                       | Fromage blanc            | Boulghour                  | Pommes vapeur          | Haricots verts persillés |
| Pâtisserie                       | Liégeois vanille         | Mimolette                  | Coulommiers            | Yaourt sucré             |
| <br>S/V: Bolognaise au thon (PC) |                          | Mousse au chocolat         | Fruit de saison        | Madeleine                |
| <b>GOÛTER</b>                    | <b>GOÛTER</b>            | <b>GOÛTER</b>              | <b>GOÛTER</b>          | <b>GOÛTER</b>            |
|                                  |                          | Biscuit                    |                        |                          |
|                                  |                          | Yaourt à boire à la fraise |                        |                          |
|                                  |                          | Fruit                      |                        |                          |

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

**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



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENREDI   |
|---|---|--|---|---|
| Taboulé            | Pastèque  | Mortadelle*  | Carottes râpées  | Pomelos en quartier   |
| Cœuf dur           | Sauté de veau marengo   | Merguez grillées   | Nuggets de poulet   | Filet de hoki à l'oseille  |
| Gratin d'épinards  | Riz   | Ratatouille et pommes de terre  | Trio de légumes  | Tortis                     |
| Fromage blanc sucré   | Brie                   | Yaourt aromatisé   | Tomme blanche   | Carré de l'Est  |
| Gaufre             | Compote pommes-poires  | Far breton aux poires           | Fruit de saison   | Riz au lait   |
|   | S/V: Boulettes de sarrasin  | S/V: Accras de poisson / Omelette  | S/V: Poisson pané   |   |
| <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   |
|   |   | Plumetis chocolat  |   |   |
|   |   | Petit suisse aux fruits  |   |   |
|   |   | Compote de pommes  |   |   |

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

**Trio de légumes** : Carottes, chou-fleur, brocolis

**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 GRANDPUIITS



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

| LUNDI                               | MARDI                   | MERCREDI             | JEUDI   | VENDREDI             |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------------|---|----------------------|
| Taboulé                             | Melon vert              | Œuf dur              | <br><b>REPAS<br/>AUTOMNE</b> | Salade coleslaw      |
| Paupiette de lapin aux olives       | Fish and chips (PC)     | Boulettes végétales  |   | Poulet rôti          |
| Gratin de blettes                   |                         | Pâtes à la primavera |   | Beignets de salsifis |
| Carré de l'Est                      | Fromage frais aromatisé | Cantal               |   | Buchette             |
| Fruit de saison                     | Crème dessert praliné   | Tarte au flan        |   | Fruit de saison      |
| S/V : Pané de blé tomate mozzarella |                         |                      |   | S/V : Omelette       |
| <b>GOÛTER</b>                       | <b>GOÛTER</b>           | <b>GOÛTER</b>        | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>        |
|                                     |                         | Baguette             |   |                      |
|                                     |                         | Fromage              |   |                      |
|                                     |                         | Jus multi fruits     |   |                      |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 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 coleslaw :** Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise  
**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 GRANDPUITS



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|--|--|--|
| Endives vinaigrette  | Œuf dur mayonnaise   | Sardine à la tomate  | Salade piémontaise  | Tomates vinaigrette  |
| Boulettes d'agneau à l'orientale  | Nuggets de fromage   | Poulet rôti  | Filet de colin meunière  | Hachis parmentier (PC)  |
| Penne                | Lentilles vertes  | Gratin de poireaux-pommes de terre   | Chou fleur   | Mimolette  |
| Pont l'Evêque        | Fruit de saison   | Fromage frais aromatisé  | Fromage ovale  | Fruit de saison         |
| Compote de pommes    |                   | Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger  | Flan nappé caramel   | S/V: Parmentier de poisson (PC)  |
| S/V : Boulettes de sarrasin   |  | S/V: Marmite de poisson  | S/V: Salade piémontaise sans viande  |  |
| <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>  |
|   |  | Biscuit  |  |  |
|   |  | Yaourt à boire à la fraise   |  |  |
|   |  | Fruit                                     |  |  |

|   |   |
|---|---|
|  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 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 GRANDPUITS



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

| LUNDI         | MARDI | MERCREDI                | JEUDI | VENDREDI |
|---------------|-------|-------------------------|-------|----------|
|               |       |                         |       |          |
| <b>GOÛTER</b> |       |                         |       |          |
|               |       | Plumetis chocolat       |       |          |
|               |       | Petit suisse aux fruits |       |          |
|               |       | Compote de pommes       |       |          |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 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

# MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

| LUNDI                       | MARDI                            | MERCREDI                         | JEUDI   | VENDREDI                          |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------------|
| Salade verte                | Salade croquante                 | Salade de pâtes                  | Saucisson sec*  | Carottes râpées aux agrumes       |
| Lasagnes végétariennes (PC) | Sauté de veau marengo<br>Semoule | Cordon bleu<br>Mijoté de légumes | Paupiette de veau au jus<br>Courgettes et pommes de terre | Poisson poêlé au beurre<br>Tortis |
| Chanteneige                 | Petit suisse sucré               | Yaourt aux fruits                | Croc 'Lait  | Coulommiers                       |
| Compote biscuitée<br>       | Banane                           | Madeleine                        | Mousse au chocolat  | Fruit de saison                   |
|                             | S/V : Falafel en sauce           | S/V : Pané fromager              | S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce                 |                                   |
| <b>GOÛTER</b>               | <b>GOÛTER</b>                    | <b>GOÛTER</b>                    | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>                     |
| Cake pépites chocolat       | Baguette                         | Biscuit                          | Baguette  | Pain au chocolat                  |
| Fromage blanc sucré         | Fromage à tartiner               | Yaourt à boire à l'abricot       | Pâte à tartiner   | Petit suisse sucré                |
| Fruit                       | Compote de pommes                | Fruit                            | Jus de pommes   | Fruit                             |

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

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

- \* Plat contenant du porc

