



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 Brandade de poisson (pc)   Coulommiers Fruit 	Melon  Viande pour bolognaise   Pâtes Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Rillettes de thon Cordon bleu Haricots verts persillés Tartare nature Mousse au chocolat maison  S/V : Rillettes au thon / Poisson pané	Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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	 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 POMPONNE



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	Accras de poisson	Saucisson sec*	Ebly cocktail	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise	Sauté de poulet basquaise	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème	Tortis au fromage râpé
Petits suisses aux fruits	Brie	Fromage blanc	Boursin	Yaourt au sucre de canne
Palet breton	Compote pommes poires	Fruit	Crème chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile	S/V : Nuggets de poisson	
S/V : sardine à l'huile / Omelette				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

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 POMPONNE



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 Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet au curry Boulghour à la tomate Tartare nature Crème dessert pistache S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croûte * Paupiette de veau Haricots beurre Cheddar Quatre quarts aux pralines roses maison S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	Crêpe au fromage Pepites de colin aux 3 cereales Chou fleur et brocoli Chanteneige Banane	Tomate vinaigrette Steak haché de bœuf et ketchup Coquillettes Chaurice Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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:

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 POMPONNE



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
Tarte aux poireaux Cordon bleu Gratin de blettes Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Crème dessert praliné	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat		Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Buchette Fruit S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

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



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
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde	Sauté de boeuf aux carottes (pc)  	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille à la pomme de terre 	Haricots plats à la tomate 	Faisselle	Gouda	Riz 
Saint Paulin 	Chanteneige	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Camembert
Gâteau de semoule	Fruit	S/V : Croustillant fromage et carottes		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	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:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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 POMPONNE



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	Salade verte vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Paupiette de dinde à l'estragon
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux et pommes de terre	Chou fleur	Purée
Tartare ail et fines herbes		Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Mimolette
Ananas au sirop	Fruit	Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Gâteau basque	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille		S/V : Poisson en sauce
S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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:

- 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 POMPONNE



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
REPAS A THEME 				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit 	Jus 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:

- 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



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 Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante  Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Croc' lait Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes  Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



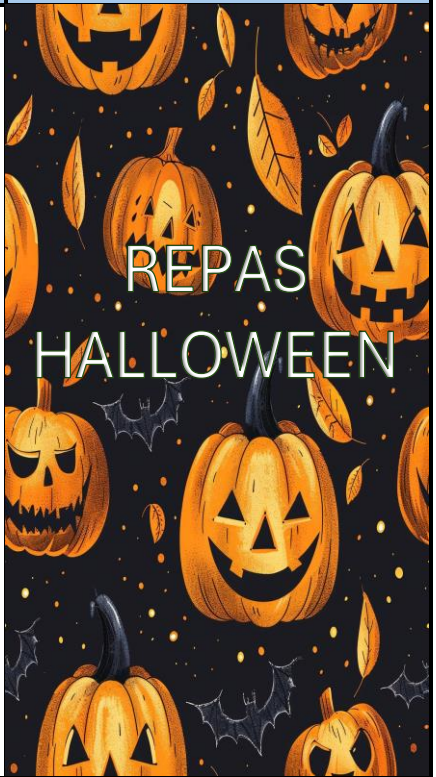
INFORMATIONS:

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



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 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



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