



MENU HAUTEFEUILLE



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
	Melon  Viande pour bolognaise  Pâtes Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)		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 

 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 HAUTEFEUILLE



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		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Rissolette de veau		Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou fleur		Trio de légumes 	Tortis 
Petits suisses aux fruits 	Brie 		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Palet breton 	Fruit 		Fruit	Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin		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:

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 HAUTEFEUILLE



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		Crêpe au fromage	Salade Grecque
Oeufs durs	Emince de volaille façon kebab		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		Petits suisses sucrés	Chaource
Gaufre	Fruit		Banane	Fruit
	S/V : Bâtonnets mozzarella			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:

Salade Grecque : Concombre, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

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 HAUTEFEUILLE



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  Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème  Poisson pané sauce tartare   Frites Petit moulé Crème dessert praliné		 Repas d'Automne	Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Buchette Fruit  S/V : 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



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		Salade laitue a la vinaigrette	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons			Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille à la pomme de terre 	Beignets de chou fleur		Couscous & boulettes végétales (PC) 	Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées		Gouda	Camembert
Fruit	Fruit		Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	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:

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 HAUTEFEUILLE



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		Tarte au fromage	Pâté en croûte *
Sauté de boeuf aux cornichons	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes		Chou fleur	Mimolette
Pont l'évêque	Fruit		Yaourt à la vanille	Fruit
Fruit			Gâteau basque	S/P : Pâté en croûte de volaille
S/V : Bouchées de sarrasin				S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC)

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu 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 HAUTEFEUILLE



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