

MENUS MESSY



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	Cordon bleu
Chantailou	Pont l'évêque	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fruit de saison	Mimolette	Coulommiers	
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Madeleine
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson 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:

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

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 MESSY



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Quiche Lorraine*	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Ratatouille et pommes de terre 	Trio de légumes 	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	
Gaufre 	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette	S/V: Poisson pané	

 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/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MESSY



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en croute*	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)  	Steak haché et ketchup  	Pépites de colin aux trois céréales 
Fromage frais aromatisé 	Boulghour à la tomate	Vache qui rit 	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses 	Petit suisse nature	Chanteneige
	Fruit de saison 		Compote pommes fraises 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croute de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	S/V : Falafel 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, féta, oignons rouges, olives noires

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 MESSY



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts		Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Petit moulé	Cantal		Tartare nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au flan		Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/V : Omelette

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

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 MESSY



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	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises			Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière		

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

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 MESSY



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Mimolette
Compote de pommes		Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)

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 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 MESSY



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 MESSY



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	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
Chanteneige	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Compote biscuitée	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson 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 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

MENUS MESSY



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

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

 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

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

- * Plat contenant du porc