



MENUS MESSY



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon	Rillettes au thon	Pastèque	Concombres vinaigrette
	Pâtes à la bolognaise (PC)	Cordon bleu	Rôti de dinde en sauce	Omelette
	Chantaillou	Petits pois-carottes	Semoule	Pommes vapeur
	Pâtisserie	Fromage blanc nature	Yaourt à la vanille	Pont l'évêque
	 S/V: Bolognaise au thon (PC)	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
		S/V: Poisson pané	S/V : 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:

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



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Ratatouille et pommes de terre	Trio de légumes	Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits	Brie	Fourme d'Ambert	Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux poires	Crème dessert chocolat	Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile 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/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 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Pâté en croûte*	Crêpe au fromage	Tomates
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt nature sucré	Tartare nature	Cheddar	Chanteneige	Emmental
Gauffre	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Fruit de saison
	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MESSY



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème  Fish and chips (PC)   Edam Crème dessert praliné	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal  Tarte au flan chocolat  	 Repas d'Automne	Salami* Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Compote de pommes  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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MESSY



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

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	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille et pommes de terre 	Beignets de chou-fleur	Faisselle	Gouda	Riz 
Saint-Paulin 	Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Petit suisse nature 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : 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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MESSY



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Pâté en croûte*
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Yaourt à la vanille	Mimolette
Fruit de saison		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Gâteau basque	Fruit de saison
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille / Poulet rôti S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson		S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (PC)

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



MENUS MESSY



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

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 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : 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

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MESSY



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
	Petits pois	Riz	Purée	
Tomme blanche	Camembert	Chanteneige	Fromage frais aromatisé	
Fruit de saison	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
S/V: Poisson pané et carottes au beurre		S/V: 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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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

MENUS MESSY



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Pâté de tête*	Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Choucroute (PC)*	Merguez grillées	Arancini tomates mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Ratatouille et pommes de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Flan vanille	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Cookie
S/V: Poisson pané	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V: Salade Domino / Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière	

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 Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MESSY



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage		Concombres bulgare	Quiche lorraine*
Poulet rôti	Steak haché sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Fruit de saison		Eclair au chocolat 	Fruit de saison
S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte 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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

MENUS MESSY



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Tarte tomate chèvre	Endives au poires	Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (PC)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Chaource	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant 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:

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

MENUS MESSY



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau façon blanquette	Aiguillettes de colin aux céréales	Bœuf façon moussaka (PC)	Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes risolées	Courgettes et pommes de terre	Vache qui rit	Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Gouda	Tarte au flan vanille	Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Beignet au chocolat	Compote pommes fraises
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de montagne / Poisson en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise / 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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MESSY



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Tarte Dubarry	Pâté en croûte de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Bleu	Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Crème dessert caramel	Fruit de saison
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P: Filet de poulet grillé S/V: Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: 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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

Tarte dubarry : tarte au chou-fleur

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

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MESSY



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Boursin nature	Saint-Paulin	Macaroni	Emmental
Croisillon au pommes	Fruit de saison	Ile flottante	Vache qui rit	Madeleine
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Banane	S/V : Pané fromager

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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

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



MENUS MESSY



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (PC)	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré	Pont l'évêque		Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires		S/P : Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		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:

Salade coleslaw : choux 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