



SEMAINE DU 01 SEPTEMBRE 2025 AU 05 SEPTEMBRE 2025



SENIORS

ETE

MENU SEMAINE 36					
COMPOSANTES	LUNDI 01/09/25	MARDI 02/09/25	MERCREDI 03/09/25	JEUDI 04/09/25	VENDREDI 05/09/25
			VEGETARIEN		
ENTREES	Salade de tomates <i>bio local</i>  (portage : coupelle de pâté)	Salade de haricots verts	Salade de tomates <i>bio</i> <i>local</i>  / mozzarella	Salade verte bio locale de Barème	Salade de pâtes
PLATS	Lasagnes de bœuf	Sauté de dinde au curry	Galette végétarienne	Emincé de Porc au caramel	Poisson Pané
ACCOMPAGNEMENT		Riz et légumes grillés	Blé aux petits légumes de Barème <i>bio local</i> 	Coquillettes <i>emmental</i>	Gratin de Courgettes de Barème <i>bio local</i> 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature / Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Flan à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 08 SEPTEMBRE 2025 AU 12 SEPTEMBRE 2025

SENIORS



ETE



MENU SEMAINE 37

COMPOSANTES	LUNDI 08/09/25	MARDI 09/09/25	MERCREDI 10/09/25	JEUDI 11/09/25	VENDREDI 12/09/25
	MENU BASQUE			VEGETARIEN	
ENTREES	Salade de tomates <i>bio local</i>  et dés de fromage de brebis	Salade de Betteraves Dés emmental (portage : pâté de volaille)	Macédoine Mayonnaise	Salade verte bio locale de Barème	Salade de concombre <i>bio local</i>  / feta / menthe
PLATS	Poulet basquaise	Roti de dinde au jus	Spaghettis Bolognaises <i>Emmental râpé</i>	Quenelle nature Sauce Mornay gratinée	Filet de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	Gratin de blettes		Courgettes à la sauce tomate et blé	Petits pois carottes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote et biscuit	Pot de glace (Portage : pâtisserie)	Salade de fruits	Fruit de saison	Yaourt aromatisé <i>bio</i> 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 15 SEPTEMBRE 2025 AU 19 SEPTEMBRE 2025

SENIORS



ETE



MENU SEMAINE 38

COMPOSANTES	LUNDI 15/09/25	MARDI 16/09/25	MERCREDI 17/09/25	JEUDI 18/09/25	VENDREDI 19/09/25
		MENU REUNIONNAIS	VEGETARIEN		
ENTREES	Feuilleté au fromage	Accras de Morue et salade verte	Concombre <u>bio local</u>  de Barème - vinaigrette	Salade verte de Barème <u>bio local</u> 	Salade de tomates
PLATS	Sauté de dinde	Rougail saucisse	Quiche aux légumes	Carbonade Flamande	Lasagnes de poissons épinards
ACCOMPAGNEMENT	Aubergines <u>bio local</u>  et blé à la tomate	Riz créole aux petits légumes <u>bio local</u> 	Courgettes <u>bio local</u>  et lentilles vertes à la tomate	Frites	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Ananas au sirop	Glace	Fruit de saison	Compote de fruits

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 22 SEPTEMBRE 2025 AU 26 SEPTEMBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 39

COMPOSANTES	LUNDI 22/09/25	MARDI 23/09/25	MERCREDI 24/09/25	JEUDI 25/09/25	VENDREDI 26/09/25
				VEGETARIEN MENU CORSE	
ENTREES	Pizza au fromage maison	Melon d'Hiver	Salade verte de Barème <i>bio local</i> 	Salade verte <i>bio local</i> 	Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs, tomates)
PLATS	Sauté de dinde au jus	Boulettes de Bœuf sauce tomate et champignons	Sauté de veau aux olives	Aubergines à la Bonifacienne (Brousse et tomates)	Filet de colin à la dieppoise
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée Carottes et pois gourmands	Semoule et légumes	Purée de pois cassés	Et Coquillettes	Flan de courgettes <i>bio local</i> 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Bio	Gâteau à la châtaigne	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 03 OCTOBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 40

COMPOSANTES	LUNDI 29/09/25	MARDI 30/09/25	MERCREDI 01/10/25	JEUDI 02/10/25	VENDREDI 03/10/25
		VEGETARIEN		MENU BRETON	
ENTREES	Terrine de campagne (portage : pâté de volaille)	Salade de Mâche / Betterave	Salade de Haricots verts	Crêpe au fromage	Salade de carottes râpées
PLATS	Sauté de dinde au jus	Gratin de Courgettes au lait de coco et pois chiche	Grillade : Côte de porc <i>sauce forestière</i>	Saucisse	Saumonette à la crème citronnée
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés aux champignons	Steak fromager	Polenta crémeuse	Haricots coco de paimpol à la tomate	Courgettes en gratin <i>bio local</i> 
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan à la vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025 AU 10 OCTOBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 41

COMPOSANTES	LUNDI 06/10/25	MARDI 07/10/25	MERCREDI 08/10/25	JEUDI 09/10/25	VENDREDI 10/10/25
			VEGETARIEN	MENU CAMARGUAIS	
ENTREES	Salade de lentilles vertes	Salade de haricots verts	Salade de betteraves	Salade verte de Barème <i>bio local</i>  dés emmental	Salade de carottes râpées
PLATS	Sauté de dinde aux herbes de Provence	Jambon braisé <i>Sauce au porto</i>	Couscous végétarien Falafels et petits légumes	Gardianne de Taureau	Poisson colin à la moutarde
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème	Gratin dauphinois		Riz IGP de Camargue	Gratin de chou-fleurs et blé
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fromage blanc à la vanille	Compote de fruits <i>bio</i> 	Fruits au sirop	Eclair au chocolat

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025 AU 17 OCTOBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE

MENU SEMAINE 42					
SEMAINE DU GOÛT : LE TOUR DU MONDE DES EPICES et AROMATES					
COMPOSANTES	LUNDI 13/10/25	MARDI 14/10/25	MERCREDI 15/10/25	JEUDI 16/10/25	VENREDI 17/10/25
ENTREES	Salade de lentilles vertes à la coriandre	Salade de choux fleurs vinaigrette à la moutarde	Salade verte de Barème <i>bio local</i> 	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de carottes râpées au cumin
PLATS	Emincé de veau	Boulettes de bœuf à la sauce tomate au paprika	Grillade Aux herbes de Provence	Cuisse de poulet rôti à l' estragon	Moules manières à l' ail et au basilic
ACCOMPAGNEMENT	Carottes et petits navets poêlés au curry	Macaronis au fromage	Chou fleurs sautés au persil et Riz Créole	Purée de potimarron au parmesan et à la muscade	Frites
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruit <i>bio</i>  et pain d'épices	Fruit de saison	Biscuit / Fruit de saiso

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 20 OCTOBRE 2025 AU 24 OCTOBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE

MENU SEMAINE 43					
COMPOSANTES	LUNDI 20/10/25	MARDI 21/10/25	MERCREDI 22/10/25	JEUDI 23/10/25	VENDREDI 24/10/25
		VEGETARIEN			
ENTREES	Velouté de légumes d'automne <i>bio local</i> 	Salade verte de Barème <i>bio local</i> 	Salade de pommes de terre	Mousse de maquereaux / kiri - Gressins	Salade de carottes rapées
PLATS	Veau Marengo	Lasagnes végétariennes	Emincé de poulet au curry	Roti de porc sauce moutarde	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole		Haricots verts sautés	Gratin de blettes	Coquillettes aux petits légumes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote de fruits <i>bio</i> 	Yaourt à la vanille <i>bio</i> 	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème chocolat <i>bio</i> 

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 27 OCTOBRE 2025 AU 31 OCTOBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE

MENU SEMAINE 44					
COMPOSANTES	LUNDI 27/10/25	MARDI 28/10/25	MERCREDI 29/10/25	JEUDI 30/10/25	VENDREDI 31/10/25
	VEGETARIEN				
ENTREES	Salade de haricots verts	Feuilleté au fromage	Coleslaw	Salade verte de Barème <i>bio local</i> 	Salade d'endives à la fourme d'Ambert
PLATS	Raviolis au fromage A la sauce tomate	Emincé de dinde à l'échalote	Roti de Porc	Tagliatelles à la carbonara + emmental	Filet de Hoki à la bordelaise
ACCOMPAGNEMENT		Carottes <i>bio local</i>  et patates douces sautées	Purée de Brocolis		Petits pois et fèves au jus
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé <i>bio</i> 	Compote de fruits	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 02 NOVEMBRE 2025 AU 07 NOVEMBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 45

COMPOSANTES	LUNDI 02/11/25	MARDI 03/11/25	MERCREDI 04/11/25	JEUDI 05/11/25	VENDREDI 06/11/25
		MENU PERIGOURDIN	VEGETARIEN		
ENTREES	Terrine de campagne (portage : pâté de volaille)	Salade verte <i>bio local</i> et brisure de noix	Salade de verte de Barème <i>bio local</i>	Salade de betteraves	Salade de haricots verts
PLATS	Emincé de dinde	Hachis Parmentier de canard	Tortillas <i>pommes de terre</i>	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	Paella de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Fenouil à la provençale		Choux fleur persillés	Spaghettis	
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Biscuit / Fruit de saison	Pomme au four	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO





SEMAINE DU 10 NOVEMBRE 2025 AU 14 NOVEMBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 46

COMPOSANTES	LUNDI 10/11/25	MARDI 11/11/25	MERCREDI 12/11/25	JEUDI 13/11/25	VENDREDI 14/11/25
	MENU AUVERGNAT	FERIE			
ENTREES	Chausson aux champignons	Velouté de légumes d'automne <i>bio local</i> 	Salade de haricots verts	Velouté de choux <i>bio local</i> 	Coleslaw
PLATS	Petit salé aux lentilles et carottes <i>bio local</i> 	Tagliatelles à la crème	Grillade : Chipolatas	Emincé de bœuf <i>bio</i>  sauce brune	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT		Emincé de dinde	Purée de pommes de terre <i>bio local</i> 	Risotto aux champignons	Poêlée de légumes
FROMAGE	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Tarte aux pommes	Fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits
		Portage uniquement			

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO



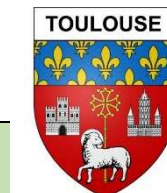


SEMAINE DU 17 NOVEMBRE 2025 AU 21 NOVEMBRE 2025

SENIORS



AUTOMNE



MENU SEMAINE 47					
COMPOSANTES	LUNDI 17/11/25	MARDI 18/11/25	MERCREDI 19/11/25	JEUDI 20/11/25	VENDREDI 21/11/25
		VEGETARIEN		MENU TOULOUSAIN	
ENTREES	Velouté de légumes <i>bio local</i> 	Salade verte de Barème <i>bio local</i> 	Salade d'endives Dés emmental	Velouté de potiron	Coleslaw
PLATS	Roti de dinde sauce fromagère	Chili con Carne	Grillade de bœuf (sauce <i>pizzaiolo</i>)	Cassoulet toulousain	Filet de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Blé pilaf et petits légumes		Céréales gourmandes		Pates au pesto <i>emmental</i>
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop

Origine viande: Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

BIO

