



MENUS IVERNY



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon 		Carottes râpées	Concombres vinaigrette 
 Brandade de poisson (PC)	 Pâtes à la bolognaise (PC)		Rôti de dinde en sauce	Omelette
Coulommiers	Chantaillou		Semoule	Pommes vapeur
Fruit de saison 	Pâtisserie 		Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
			Madeleine 	Fruit de saison 

 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
PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Rissollette de veau		Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou-fleur		Trio de légumes 	Tortis 
Petit suisse aux fruits 	Cantadou		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Palet breton 	Fruit de saison 		Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
				



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issus 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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Salade verte et croûtons		Betteraves vinaigrette	Tomates
Œuf dur 	Aiguillettes de poulet au curry 		Pépites de colin aux trois céréales 	Steak haché et ketchup 
Taboulé  	Petits pois à l'anglaise 		Rösti aux légumes	Coquillettes 
Yaourt sucré	Tartare nature		Petit suisse sucré	Emmental 
Gaufre 	Fruit de saison 		Banane	Compote pommes fraises 



INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette	Concombres à la crème	Salade verte		Melon vert
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Lasagnes à la provençale (PC)		Poulet rôti
Haricots verts	Petit moulé	Cantal		Pommes vapeur
Yaourt aux fruits mixés	Crème dessert praliné	Tarte au flan chocolat		Buchette
Fruit de saison				Fruit de saison

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 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de maquereaux		Salade laitue	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons			Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre 	Haricots plats à la tomate 		Couscous & boulettes végétales (PC) 	Pommes sautées
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées		Gouda	Petit suisse nature 
Gâteau de semoule	Fruit de saison		Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
				



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:

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

Salade de maquereaux : pommes de terre, maquereaux

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise	Pâté en croûte*
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage		Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes		Chou-fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison		Yaourt à la vanille	Mimolette
Ananas au sirop			Banane	Compote de pommes
				S/P : Pâté en croûte de volaille

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/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Mais au thon		Surimi mayonnaise 	Oeuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Filet de colin au citron 		Filet de poulet pané	Arancini tomates mozzarella 
Pommes vapeur	Frites		Ratatouille et pommes de terre	Gratin de butternut 
Croc' Lait	Mimolette		Petit suisse sucré 	Yaourt au sucre de canne 
Fruit de saison 	Flan vanille		Banane	Cookie 

-  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
- PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Crêpe au fromage		Concombres bulgare  	Macédoine au thon
Poulet rôti	Sauté de dinde à la moutarde		Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Coquillettes	Beignets de brocolis			Haricots beurre
Brebicrème	Fromage frais aromatisé 		Emmental	Yaourt nature 
Liégeois vanille	Fruit de saison 		Eclair au chocolat 	Fruit de saison 

 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/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc		Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Haricots verts		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Vache qui rit		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Banane		Brownies	Fruit de saison

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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 
Sauté de veau façon blanquette 	Colin poêlé au beurre 		Bouchées végétales 	Jambonneau aux petits légumes* 
Tortis 	Gratin d'épinards 		Haricots blancs à la tomate 	Petits pois-carottes 
Saint-Nectaire	Yaourt aromatisé		Chanteneige	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat		Beignet au chocolat 	Compote pommes fraises 
				S/P: Jambon de dinde aux petits légumes



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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)		Poisson pané	Filet de poulet au jus
Haricots verts persillés			Röstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé		Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Fruit de saison

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

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Terrine de saumon sauce cocktail	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 		Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Fromage blanc sucré	Boursin nature		Gratin Dauphinois 	Emmental
Croisillon au pommes 	Fruit de saison 		Petit suisse aux fruits 	Madeleine
			Banane	

 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

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS IVERNY



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage			Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré			Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saisons			Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille				



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/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc