

MENUS JOUARRE



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)	Rôti de dinde en sauce Boulghour	Omelette Pommes vapeur	Cordon bleu Petits pois-carottes
Chantaillou	Pont l'évêque	Faisselle	Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie S/V: Bolognaise au thon (PC)	Fruit de saison	Mousse au chocolat S/V: Poisson pané	Fruit de saison 	Madeleine 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 Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Pastèque	Accras de poisson	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	Ebly aux petits légumes	Tortis
Fromage blanc sucré	Brie	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Carré de l'Est
Gaufre	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: 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

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

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

VG : Végétarien

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

* Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Céleri rémoulade	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Pointe de brie	Vache qui rit	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V: 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:

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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Paupiette de lapin aux olives	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Carré de l'Est	Fruit de saison	Cantal		Buchette
Mousse au café		Tarte au flan		Fruit de saison
S/V: Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Rôti de dinde à la diable 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
- [Taboulé](#) : Sémoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe
-
- S/V:** Sans Viande **S/P:** Sans Porc **VG :** Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



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	Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Faisselle	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Petit suisse aux fruits	Tomme des Pyrénées	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Fruit de saison	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

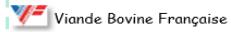
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	Yaourt aromatisé
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Fromage ovale	Gâteau basque
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Flan nappé caramel	
S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)	S/V: Salade piémontaise sans viande	



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

VG : Végétarien

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

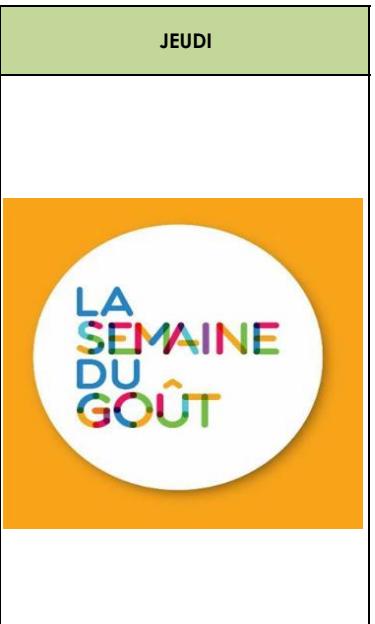
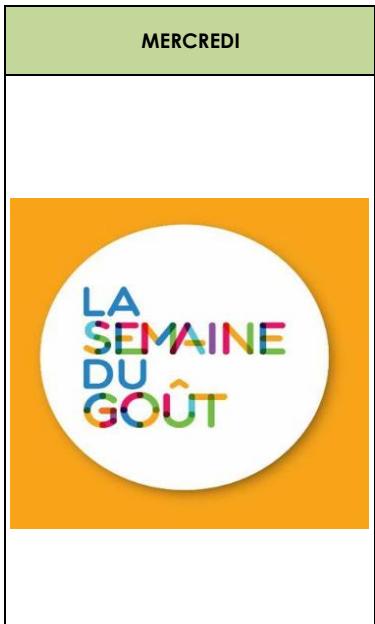
- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 42 - DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



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:

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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes végétariennes (pc)	Salade croquante Sauté de veau mirepoix Semoule	Salade de pâtes Cordon bleu Mijoté de légumes	Saucisson sec* Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Carottes râpées aux agrumes Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	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

Saucisse mirepoix : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI
Feuilleté au fromage
Bœuf aux carottes (PC)
Tomme blanche
Fruit de saison
S/V: Poisson pané et carottes au beurre

MARDI
Taboulé
Nuggets de poisson
Petits pois
Camembert
Crème vanille

MERCREDI
Choux rouge aux pommes
Rôti de dinde à l'estragon
Riz
Cantadou
Clafoutis poires et amandes
S/V: Marmite de poisson

JEUDI
Concombres à la crème
Omelette
Gratin dauphinois
Yaourt sucré
Banane

VENDREDI
<p>REPAS HALLOWEEN</p>



INFORMATIONS:

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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

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

- * Plat contenant du porc