

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	Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Pont l'évêque	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fruit de saison	Faisselle	Coulommiers	Yaourt sucré
 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:

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	VENREDI
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
	Boulghour à la tomate	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé	Pointe de brie	Vache qui rit	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
Galette bretonne	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 Issu 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	VENREDI
<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au café</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Melon vert</p> <p>Fish and chips (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes à la primavera</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan </p> <p></p>	<p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette</p>

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 : 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 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
Rissollette 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			Riz
Petit suisse aux fruits	Tomme des Pyrénées	Faisselle	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Fruit de saison
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza 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:

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	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

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

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 JOUARRE



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 Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes 	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	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

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

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