



MENUS JOUARRE



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Brandade de poisson (pc) Coulommiers Fruit	Melon Pâtes à la bolognaise (pc) Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage blanc Mousse au chocolat maison S/V : poisson pané	Pastèque Goulasch de boeuf Semoule Yaourt à la vanille S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque Fruit

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:

Goulasch de boeuf : Boeuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de boeuf, margarine

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Rissollette de veau	Merguez grillées	Paupiette de dinde	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin dauphinois	Beignets de chou fleur	Pommes de terre aux oignons 	Epinards à la crème 	Tortis 
Petits suisses aux fruits		Fromage blanc		Yaourt au sucre de canne
	Fruit 	Far breton aux poires "maison"	Crème chocolat 	Fruit 
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : 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:

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs  Taboulé   Gaufre 	Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate  Pointe de brie Fruit  S/V : Bâtonnets mozzarella	Paupiette de veau Haricots beurre Vache qui rit  Quatre quarts aux pralines roses maison  S/V : Poisson pané	Pepites de colin aux 3 cereales  Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Tomate vinaigrette Steak haché de bœuf et ketchup  Coquillettes Emmental  S/V : Falafels en sauce

 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:

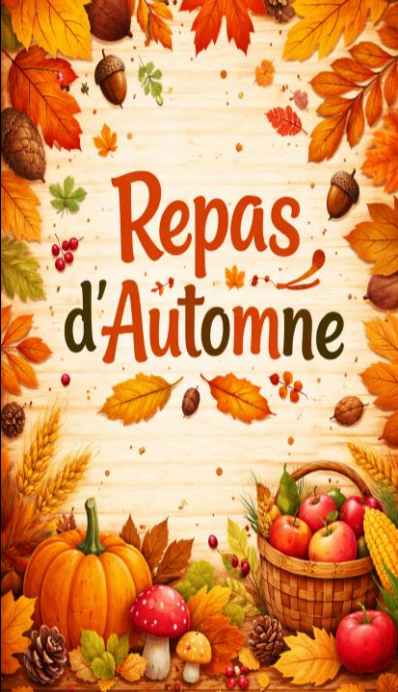
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS JOUARRE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (pc)  Edam Fruit 	Lasagnes à la provençale (pc) Cantal  Tarte flan maison  	 Repas d'Automne	Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Fruit  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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande 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 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages 	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons	Croque monsieur *	Couscous and boulettes végétales (pc)	hache de thon a la bordelaise
Gratin d'épinards  	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 		Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Fruit 
S/V : Pané de blé fromage épinards	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

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

Salade de maquereaux : Pommes de terr, maquereaux

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

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

- * Plat contenant du porc

MENUS JOUARRE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise			Salade verte vinaigrette
Sauté de boeuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou fleur	
Tartare ail et fines herbes		Rondelé nature	Yaourt à la vanille	
	Fruit	Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Gâteau basque	Fruit
S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Marmite de poisson		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:

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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				

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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette	 Boulettes de boeuf aux epices  Semoule   Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit

 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 de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc)   Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison  S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée  Banane 	REPAS HALLOWEEN 



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