

MENUS VIARMES



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERME	Melon  Pâtes à la bolognaise (PC)  Pâtisserie  S/V: Bolognaise au thon (PC)	Saucisson sec* Cordon bleu Haricots verts persillés Fromage blanc nature  Banane S/P: Roulade de volaille S/V: Rillettes au thon / Poisson pané	Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombres vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon				Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Beignets de chou-fleur	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème	Tortis
Petit suisse aux fruits	Brie	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées			
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive	Boulettes d'agneau à la marocaine
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt nature sucré	Pointe de brie	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Emmental
Gauffre	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané		S/V : Falafels 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 PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Gratin de blettes Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème Fish and chips (PC) Edam Fruit de saison	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal Tarte au flan chocolat		Melon vert Poulet rôti Beignets de salsifis Buchette S/V : Omelette

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 PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise			 Chou blanc à la japonaise 
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons			Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille et pommes de terre 	Beignets de chou-fleur	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Camembert 
Fruit de saison		Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Fruit de saison 
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

 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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf aux cornichons 	Œuf dur mayonnaise 	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Salade verte
Pennes 	Nuggets de fromage	Gratin de poireaux-pommes de terre 	Chou-fleur	Hachis parmentier (PC) 
Pont l'Evêque 	Lentilles vertes 	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille 	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Gâteau basque	Fruit de saison 
S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Marmite de poisson (PC)		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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

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 VACANCES VIARMES



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte			Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V : Pané fromager	S/V : 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:

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VACANCES VIARMES



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bœuf aux carottes (PC) Tomme blanche Fruit de saison 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 et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé 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:

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

MENUS VIARMES



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cordon bleu Pommes vapeur Gouda Fruit de saison  S/V : Poisson pané	Saucisson à l'ail* Filet de colin au citron  Macaroni   Boursin ail et fines herbes Fruit de saison  S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon	Potage Sauté de poulet façon thaï Légumes façon wok  Yaourt à boire Quatre-quarts  S/V : Poisson en sauce	Tarte tomate chèvre Filet de poulet pané Haricots verts   Petit suisse sucré  Banane S/V : Poisson meunière	Arancini tomates mozzarella  Gratin de butternut  Yaourt au sucre de canne  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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti Coquillettes Brebicrème Liégeois vanille S/V : Falafel à la tomate	Crêpe au fromage Steak haché sauce ketchup Beignets de brocolis Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Steak haché au thon		Concombres bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Quiche lorraine* Poisson meunière Poêlée de légumes Buchette Fruit de saison S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage



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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Oeuf dur  mayonnaise 			
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage 	Sauté de bœuf mironton  	Pâtes façon bolognaise (PC) 	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes 	Jeunes carottes caramélisées 	Pommes vapeur	(Égrené végétal, )	Semoule 
Petit suisse aux fruits 	Chaurice 	Brie	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine 	Banane	Mousse à la framboise 	Brownies 	Fruit de saison 
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage

 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 PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau façon blanquette Tortis Saint-Nectaire Mousse aux marrons S/V : Bouchées de sarrasin	Aiguillettes de colin aux céréales Gratin d'épinards Gouda Liégeois au chocolat	Chipolatas aux herbes* Pommes röstis Vache qui rit Tarte au flan vanille S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées vinaigrette Bouchées végétales Haricots blancs à la tomate Chanteneige Beignet au chocolat 	Œuf dur mayonnaise Jambonneau aux petits légumes* Petits pois-carottes Camembert Fruit de saison S/P : Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Poisson meunière

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

MENUS VIARMES



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Potage	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Purée	Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	
Palet breton	Fruit de saison	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Crème dessert caramel	Compote de pommes
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		S/V: Choux rouge aux pommes / 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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

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

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

* Plat contenant du porc

MENUS VIARMES



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise			
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de courgettes	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
Croisillon au pommes 	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Madeleine
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella			S/V : Pané fromager

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 composée : Salade verte, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* Filet de colin gratiné au fromage Purée Yaourt aromatisé Fruit de saison S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires	Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt sucré Fruit de saison	Potage Cuisse de poulet rôtie Frites Pont l'évêque Fruit de saison S/V : Falafel en sauce	REPAS DE NOËL	Cordon bleu Haricots verts Croc'lait Crème dessert chocolat 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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc