

Menus de la semaine					
	Semaine 33 du 10 au 16 août 2026				

		Moyens / Grands				
		Repas froid		Repas froid		
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	Radis BIO & beurre	 Carottes râpées BIO	 Salade de tomate BIO à la menthe	 Concombre BIO	 Moulé maison (semoule BIO)
Plat protidique		 Rôti de dinde  Sauce blanche menthe	 Filet de cabillaud MSC Sauce romarin thym	 Rôti de bœuf BIO	 Omelette BIO 	Trio de poissons Sauce beurre blanc
Garniture	M G	 Purée de carottes BIO  Carottes râpées BIO	 Purée de haricots verts BIO Pâtes conchiglie	 Purée BIO de brocolis  Riz basmati BIO & maïs	 Purée de courgettes BIO Courgettes à l'ail	Purée BIO de petits pois Petits pois
Laitage/ fromage	M & G	 Pont l'Evêque AOP	 Cantal AOP	 Yaourt nature local	Fromage blanc	Tomme blanche
Dessert	M & G	 Purée pomme poire BIO	Purée pomme fraise	 Pastèque BIO	Purée pomme pêche	 Abricot BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Petit moulé nature	 Lait entier BIO	Petit suisse nature	 Yaourt nature BIO	Fromage blanc
Biscuiterie		Pain de mie	Gâteau maison 	Pain & chocolat	Palet breton	Brioche & miel
Fruit		Purée pomme banane	Purée pomme	Purée pomme coing	 Banane BIO	Purée pomme fraise
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 
						

Menus de la semaine					
	Semaine 34 du 17 au 23 août 2026				

		Moyens / Grands				
		Repas froid		Repas froid		
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	Salade crêtoise	 Tomate BIO & feta	Rillettes de sardines	Potage petits pois froid	Salade pommes de terre, yaourt et aneth
Plat protidique		 Aiguillettes de poulet LR 	Sauté de veau LR Sauce jus 	  Oeuf dur BIO	 Sauté de poulet BIO Sauce tajine aux amandes	 Filet de colin MSC Sauce thym
Garniture	M G	Purée macédoine de légumes Macédoine de légumes	Purée de choux romanesco  Pommes de terre BIO	 Purée de haricots verts BIO Salade de pomme de terre, haricots verts & poivrons rôtis Fromage blanc	 Purée de carottes BIO  Semoule BIO	 Purée d'épinards BIO  Epinards BIO à la crème
Laitage/ fromage	M & G	 Emmental BIO	 Saint-Nectaire AOP	 Emmental BIO	 Yaourt nature BIO	
Dessert	M & G	Fruit de saison	Pêche	 Compote BIO pomme & melon	Compote pomme & pêche	 Banane BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Fromage blanc BIO	Petit suisse nature	Petit moulé nature	Lait entier	Yaourt nature
Biscuiterie		Gâteau maison 	Petit beurre	Pain	Gâteau maison 	Pain au lait & miel
Fruit		Melon	Prunes BIO 	Nectarine	 Abricot BIO	Purée pêche
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local  	Plat végétarien BIO  	Label Rouge Viande Française  	Fait maison AOP / AOC  

NORMAPRO By EUROMAT

EUROMAT

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine					
	Semaine 35 du 24 au 30 août 2026				

		Moyens / Grands				
		MENU REUNION				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	 Carottes râpées BIO	 Concombre BIO à la noix de coco & menthe	 Tomate BIO	 Betteraves à l'échalote BIO	 Radis BIO & beurre
Plat protidique		  Omelette BIO nature	 Emincé de dinde LR Rougail saucisses (volaille)	 Cubes de poisson Sauce paprika	 Aiguillette de poulet LR	 Bœuf égrené BIO Sauce tomate
Garniture	M G	 Purée BIO de petits pois Semoule BIO	Purée BIO julienne	 Purée patate douce carotte Patate douce	 Purée d'épinards BIO Epinards BIO à la crème	 Purée de pommes de terre BIO
Laitage/ fromage	M & G	 Yaourt nature BIO	 Fromage blanc BIO	 Emmental BIO	Fromage ovale	 Cantal AOP
Dessert	M & G	 Compote pomme melon BIO	 Compote de pomme manque BIO	 Compote BIO pomme nectarine	 Compote pomme abricot BIO	 Compote banane BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse nature	Lait entier	Yaourt velouté
Biscuiterie		Petit beurre	Brioche tranchée	Pain & chocolat	Gâteau maison 	Pain & beurre
Fruit		 Pastèque BIO	 Pêche BIO 	 Prunes BIO	 Melon BIO	Purée pomme
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine					
	Semaine 36 du 31 août au 06 septembre 2026				

Moyens / Grands						
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	 Salade coleslaw BIO	 Salade de concombre BIO & menthe	Macédoine de légumes	Smoothie de betterave & pomme	 Tomate BIO basilic
Plat protidique		 Emincé de bœuf BIO Sauce caramel	 Rôti de veau Sauce ail	  Omelette BIO au fromage	  Sauté de dinde BIO Sauce champignons	 Filet de colin MSC Sauce crème aneth
Garniture	M G	 Purée de brocolis BIO  Riz BIO	Purée de petits pois Petits pois	 Purée de pommes de terre BIO  Pommes de terre BIO	 Purée de carottes BIO  Carottes vichy BIO	Purée de chou-fleur  Penne BIO
Laitage/ fromage	M & G	Coq de Bruyère	Petit moulé nature	 Emmental BIO	 Fromage blanc BIO	Gouda
Dessert	M & G	Compote pomme ananas	 Pastèque BIO	 Compote pomme BIO & pêche	 Banane BIO	 Abricots BIO
Gouter						
Laitage/fromage		Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc	Yaourt nature	Emmental
Biscuiterie		Pain & confiture de fraises	Gâteau maison 	Pain & chocolat	Galette bretonne	Pain
Fruit		Pomme	 Melon BIO	Kiwi	Purée pomme	Purée pomme coing
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO	Label Rouge Viande Française	Fait maison AOP / AOC
						

Menus de la semaine					
	Semaine 37 du 07 au 13 septembre 2026				

Moyens / Grands						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	M G Taboulé de quinoa BIO	 Œuf dur BIO	 Haricots verts BIO à l'échalote	Toast de rillettes de sardine	 Salade de riz BIO, maïs et tomates	
Plat protidique	 Egrené de bœuf BIO à la bolognaise	 Sauté de veau LR Sauce jus 	 Filet de hoki MSC Sauce aneth	  Omelette BIO nature	 Filet de cabillaud MSC Sauce beurre blanc	
Garniture	M G  Purée de carottes BIO  Coquillettes BIO	 Purée de haricots verts BIO  Lentilles BIO cuisinées	 Purée de courgettes BIO  Courgettes BIO	 Purée de betterave BIO	Purée de petits pois Petits pois	
Laitage/ fromage	M & G Fromage blanc	 Yaourt nature BIO	 Saint Nectaire AOP	 Munster AOP	 Yaourt nature BIO	
Dessert	M & G  Pomme BIO	 Ananas BIO	 Compote pomme framboise BIO	Compote pomme prune cannelle	 Banane BIO	
Gouter						
Laitage/fromage	Yaourt nature	Petit suisse nature	Rondelé nature	Fromage blanc	Petit suisse nature	
Biscuiterie	Briche tranchée	Galette bretonne	Pain	Petit beurre	Gâteau maison 	
Fruit	Purée pêche	Purée pomme banane	 Pastèque BIO	Purée poire	Purée pomme coing	
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local 	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 

NORMAPRO By EUROMAT

EUROMAT

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine					
	Semaine 38 du 14 au 20 septembre 2026				

		Moyens / Grands				
		MENU à THÈME : AMERIQUE				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	Carottes BIO & raisin	Avocat & tomate	Pastèque BIO	Salade cretoise	Toast à l'aubergine
Plat protidique		 Sauté de veau LR Sauce jus	 Filet de colin MSC Mac and cheese	 Sauté de dinde BIO Sauce échalote	 Egrené de bœuf BIO à la bolognaise	 Omelette BIO nature
Garniture	M G	 Purée de carottes BIO  Carottes BIO	 Purée BIO de petits pois	 Purée de courgettes BIO  Courgettes BIO	 Purée BIO d'épinards  Coquillettes BIO	Purée de haricots plats Brunoise de légumes
Laitage/ fromage	M & G	 Yaourt nature BIO	Fromage blanc	 Saint Nectaire AOP	Fromage blanc	 Cantal AOP
Dessert	M & G	 Pomme BIO	 Ananas BIO	Compote pomme prune	 Banane BIO	 Compote kiwi BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Petit suisse nature		Saint-Moret	Petit suisse nature	Fromage blanc
Biscuiterie		Galette bretonne	Milk shake banane myrtille 	Pain	Gâteau maison 	Pain & miel
Fruit		Purée pomme coing	Gâteau banana bread 	 Pomme BIO	Purée de pêche	Melon
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 
						

Menus de la semaine					
	Semaine 39 du 21 au 27 septembre 2026				

		Moyens / Grands				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	Betteraves	 Radis BIO beurre	 Carottes râpées BIO	Salade de haricots verts BIO & maïs	 Tomate BIO basilic
Plat protidique		Trio de poisson Sauce citron	 Sauté de bœuf BIO	 Emincé de porc BIO / Aiguillette de poulet LR Sauce aux oignons	 Sauté de poulet BIO Sauce façon catalane	 Filet de colin MSC Sauce ail
Garniture	M G	Purée de chou-fleur Chou-fleur	Purée de lentilles BIO Lentilles BIO cuisinées	 Purée de brocolis BIO  Brocolis BIO à la béchamel	Purée BIO de carottes Riz BIO	Purée de courgettes Ratatouille maison 
Laitage/ fromage	M & G	 Emmental BIO	 Yaourt nature local	Coq de Bruvère	 Saint Nectaire AOP	 Fromage blanc BIO
Dessert	M & G	 Ananas BIO	 Compote pomme melon BIO	Compote pastèque	 Prunes BIO	 Banane BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Petit moulé nature	Lait entier	Yaourt aromatisé	 Yaourt nature BIO	Petit suisse nature
Biscuiterie		Pain	Pain au lait & chocolat	Gâteau maison 	Sablé	Pain & miel
Fruit		 Pastèque BIO	Pêche	Kiwi	Purée pomme fraise	Purée de pommes
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine					
	Semaine 40 du 28 septembre au 04 octobre 2026				

Moyens / Grands								
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Entrée	M G  Chou blanc BIO & raisin	 Carottes râpées BIO	 Salade de tomate BIO & menthe	 Salade de pommes de terre BIO	 Betteraves BIO & pomme			
Plat protidique	 Sauté de porc BIO / Aiguillette de poulet LR 	 Emincé de bœuf BIO Sauce oignons	 Filet de colin MSC	 Sauté de veau LR Sauce moutarde	  Omelette BIO aux poivrons			
Garniture	M G Purée de chou-fleur Chou-fleur	Purée BIO de courgettes  Semoule BIO	 Purée épinards BIO Gratin de pommes de terre BIO & épinards	 Purée de haricots verts BIO Haricots verts BIO	 Purée de carottes BIO Riz BIO			
Laitage/ fromage	M & G Saint Paulin	 Cantal AOP	 Emmental BIO	 Saint Nectaire AOP	 Yaourt nature BIO			
Dessert	M & G  Ananas BIO	 Compote pomme poire BIO	 Compote Kiwi BIO	 Prunes BIO	 Banane BIO			
Gouter								
Laitage/fromage	Petit suisse nature	Yaourt nature	Petit moulé nature	Yaourt nature	Petit suisse nature			
Biscuiterie	Pain & confiture fraises	Petit beurre	Pain	Pain au lait & miel	Gâteau maison 			
Fruit	Purée pomme coinq	Purée pomme banane	Pomme	Purée pomme fraise	Poire BIO			
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local  	Plat végétarien BIO  	Label Rouge Viande Française  	Fait maison AOP / AOC  		

Menus de la semaine					
	Semaine 41 du 05 au 11 octobre 2026				

		Moyens / Grands				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	 Céleri & pomme BIO	 Chou rouge BIO & maïs	Poireaux BIO	Duo maïs & haricots rouges	 Œuf dur BIO
Plat protidique		  Sauté de dinde BIO Sauce olives vertes	 Rôti de bœuf Sauce jus	 Filet de cabillaud MSC Sauce tomate	  Omelette BIO nature	 Filet de colin MSC Sauce beurre blanc
Garniture	M G	Purée potiron Potiron	 Purée de haricots verts BIO  Haricots verts BIO	Purée BIO de petits pois Duo de haricots rouges et haricots blancs BIO	 Purée BIO de carottes	 Purée fèves BIO  Fèves BIO
Laitage/ fromage	M & G	 Emmental BIO	 Fromage blanc BIO	 Cantal AOP	 Yaourt nature BIO	 Fourme d'Ambert AOP
Dessert	M & G	 Pomme BIO	Compote pomme cannelle & orange	 Compote ananas BIO	 Compote pomme poire BIO	 Banane BIO
Gouter						
Laitage/fromage		Rondelé nature	 Petit suisse BIO	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt nature
Biscuiterie		Pain	Gâteau maison 	Pain & chocolat	Gâteau maison 	Pain au lait
Fruit		 Poire BIO	 Prunes BIO	 Pomme BIO	Purée pomme	Purée poire
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO	Label Rouge Viande Française	Fait maison AOP / AOC

NORMAPRO By EUROMAT

EUROMAT

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

		Moyens / Grands				
		Menu à thème : Repas des Chefs				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	 Betteraves BIO persillées	Duo de haricots verts BIO & beurre	 Carottes râpées BIO		Salade de lentilles & échalotes
Plat protidique		 Aiguillette de poulet LR	 Sauté de veau LR Sauce jus	 Sauté de bœuf BIO Sauce oignons	Repas à déterminer selon les propositions des chefs de cuisine !	 Omelette BIO nature
Garniture	M G	 Purée d'épinards BIO Blé	Purée BIO de haricots plats Flageolets verts	Purée de butternut Butternut		 Purée BIO de brocolis Brocolis BIO
Laitage/ fromage	M & G	 Yaourt nature BIO	 Saint Nectaire AOP	 Pont l'Évêque AOP		 Emmental BIO
Dessert	M & G	Orange BIO	Pomme golden	 Compote pomme poire BIO		 Banane BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Fromage blanc	Petit suisse nature	Yaourt nature	Lait entier	Rondelé nature
Biscuiterie		Galette bretonne	Gâteau maison 	Pain & confiture fraises	Gâteau maison 	Pain
Fruit		Pomme	Purée de pêche	 Prunes BIO	 Poire BIO	Purée pêche
Légende	M G	Moyen Grand	 MSC Local 	 Plat végétarien BIO 	 Label Rouge Viande Française 	 Fait maison AOP / AOC 
						

Menus de la semaine					
	Semaine 43 du 19 au 25 octobre 2026				

		Moyens / Grands				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	M G	Salade mexicaine	Duo de choux	Duo maïs & haricots rouges	 Carottes râpées BIO	 Endives BIO
Plat protidique		 Sauté de bœuf BIO	 Sauté de dinde BIO Sauce blanquette	 Filet de colin MSC Sauce tomate	 Bœuf égréné à la bolognaise BIO	 Omelette BIO nature
Garniture	M G	 Purée d'épinards BIO  Boulgour BIO	 Purée chou-fleur BIO  Chou-fleur BIO	 Purée de haricots verts BIO  Haricots verts BIO	 Purée de carottes BIO  Coquillettes BIO	 Purée BIO petits pois  Riz BIO
Laitage/ fromage	M & G	Yaourt nature	 Emmental BIO	 Petit suisse BIO	 Yaourt nature BIO	Savaron
Dessert	M & G	 Compote pomme	 Compote pomme cannelle & orange	 Compote ananas BIO	 Banane BIO	 Kiwi BIO
		Gouter				
Laitage/fromage		Fromage blanc	Fromage blanc	Yaourt nature	Lait entier	Petit moulé nature
Biscuiterie		Petit beurre	Brioche tranchée	Pain & chocolat	Gâteau maison 	Pain
Fruit		Purée pomme banane	Purée pomme fraise	 Pomme BIO	Purée de poire	Purée pomme coing
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local	Plat végétarien BIO 	Label Rouge Viande Française 	Fait maison AOP / AOC 

NORMAPRO By EUROMAT
EUROMAT

Menus de la semaine					
	Semaine 44 du 26 octobre au 01 novembre 2026				

Moyens / Grands							
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	M G	 Carottes râpées BIO	Betterave BIO sauce fromage blanc 	  Petits pois & échalotes	 Pamplemousse BIO	Toast d'houmous	
Plat protidique		 Sauté de poulet BIO	Jambon de dinde Jambon de porc	  Omelette BIO nature	 Bœuf égréné BIO à la bolognaise	Trio de poissons Sauce citron	
Garniture	M G	 Purée de potiron BIO  Semoule BIO	 Purée BIO petits pois Riz aux petits légumes	 Purée de pommes de terre BIO  Pommes vapeur BIO	 Purée haricots verts BIO  Coquillettes BIO	 Purée de carottes BIO  Carottes BIO	
Laitage/ fromage	M & G	 Emmental BIO	Fromage blanc	 Munster AOP	 Yaourt nature BIO	Tomme blanche	
Dessert	M & G	 Poire BIO	Compote ananas	 Orange BIO	Compote pomme manqué	 Banane BIO	
Gouter							
Laitage/fromage		Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc	Lait entier	Petit moulé nature	
Biscuiterie		Brioche tranchée	Gâteau maison 	Pain & chocolat	Petit beurre	Pain	
Fruit		Purée pomme fraise	Orange	Purée pomme coing	Purée pomme & pruneau	 Poire BIO	
Légende	M G	Moyen Grand	MSC Local  	Plat végétarien BIO  	Label Rouge Viande Française  	Fait maison AOP / AOC  	