



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon 		Pastèque	Concombres vinaigrette 
  Brandade de poisson (PC)	  Pâtes à la bolognaise (PC)		Rôti de dinde en sauce	Omelette
Coulommiers	Chantaillou		Boulghour	Pommes vapeur
Fruit de saison 	Pâtisserie 		Yaourt à la vanille 	Pont l'évêque 
			Madeleine 	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/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Rissolette de veau		Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Carottes au jus		Epinards à la crème	Tortis
Petit suisse aux fruits	Brie		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Palet breton	Compote pommes-poires		Fruit de saison	Riz au lait

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

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



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Tomates
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt sucré	Tartare nature	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Emmental
Gaufre	Crème dessert pistache	Quatre-quarts aux pralines roses	Mousse au citron	Fruit de saison
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		

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 PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre à la ciboulette	Concombres à la crème	Salade verte		Salami*
Sauté de veau marengo	Fish and chips (PC)	Lasagnes à la provençale (PC)		Poulet rôti
Haricots verts				Beignets de salsifis
Yaourt aux fruits mixés	Edam	Cantal		Buchette
Mousse au café	Fruit de saison	Tarte au flan chocolat		Compote de pommes
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		S/P : Roulade de volaille

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 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de maquereaux	Feuilleté au fromage	Salade laitue	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf aux carottes (PC)  	Couscous & boulettes végétales (PC)  	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards  	Haricots plats à la tomate 			Pommes sautées
Saint-Paulin 	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse nature 
Gâteau de semoule	Fruit de saison	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
		S/P : Pâté de volaille		
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
Salade de maquereaux : pommes de terre, maquereaux

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



SEMAINE 41- DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Pennes	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Chou-fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille	Mimolette
Ananas au sirop		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	Gâteau basque	Compote de pommes
		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti		
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		



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



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de bœuf aux épices	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson pané
Cantadou	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Compote biscuitée	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



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

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
	Petits pois	Riz	Purée	
Tomme blanche	Camembert	Chanteneige	Fromage frais aromatisé	
Fruit de saison	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Salade domino	Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Merguez grillées	Arancini tomates mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Ratatouille et pommes de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Flan vanille	Quatre-quarts	Mousse au chocolat	Cookie
		S/P: Choucroute sans porc (PC)		
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

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 Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Salade de pâtes au pesto 		Concombres bulgare  	Quiche lorraine* Macédoine au thon
Rôti de porc au miel* 	Steak haché sauce ketchup 		Chili végétarien (PC)  	Quenelles de brochet Nantua  Poisson meunière
Pommes sautées	Trio de légumes  		Emmental	Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Eclair au chocolat	Yaourt nature 
Liégeois vanille	Compote de pommes			Flan nappé caramel
S/P : Rôti de dinde au miel				S/P : 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

Trio de légumes : carottes, chou-fleur, brocolis

S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Œuf dur mayonnaise	Endives au poires	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Haricots verts		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine	Crème dessert pralinée	Mousse à la framboise	Brownies	Fruit de saison
S/P : Pâté en croûte de volaille		S/P : Cassoulet au poulet (PC)		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

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

PC : Plat complet

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

MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Pâté forestier*	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Filet de poulet pané	Aiguillettes de colin aux céréales	Chipolatas aux herbes*	Bouchées végétales	Jambonneau aux petits légumes*
Tortis	Gratin d'épinards	Gratin d'aubergines	Haricots blancs à la tomate	Petits pois-carottes
Saint-Nectaire	Gouda	Vache qui rit	Chanteneige	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Tarte au flan vanille	Beignet au chocolat	Fruit de saison
	S/P : Pâté de volaille	S/P: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		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:

S/P: Sans Porc

PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Sardine à l'huile	Pâté en croûte de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés		Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote de pommes
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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:

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



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade 	Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 	Petit salé aux lentilles* (PC) 	Filet de merlu à la tomate 	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Camembert	Faisselle	Gratin Dauphinois 	Pommes au four
Croissillon au pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits 	Emmental
		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC)	Banane	Madeleine
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

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



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage	Salade coleslaw		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Lasagnes à la provençale (PC)	Cuisse de poulet rôtie		Cordon bleu
Purée		Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saisons	Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille				
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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:

Salade coleslaw : choux et carottes râpées, mayonnaise

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc