



MENU FAREMOUTIERS



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
	Melon  Viande pour bolognaise  Pâtes Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)		Carottes râpées vinaigrette Goulasch de boeuf   Semoule  Yaourt à la vanille  S/V : Poisson en sauce	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



MENU FAREMOUTIERS



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			Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Rissolette de veau		Paupiette de dinde	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Beignets de chou fleur		Trio de légumes 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Brie 		Crème chocolat 	Yaourt au sucre de canne 
	Fruit 			
	S/V : Bouchées de sarrasin		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:

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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



MENU FAREMOUTIERS



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 	Salade verte aux croutons Emince de volaille façon kebab Petits pois à l'anglaise  Pointe de brie S/V : Bâtonnets mozzarella		Crêpe au fromage Pave de poisson mariné à l'huile d'olive  Rosties aux légumes Banane	Steak haché de boeuf et ketchup  Coquillettes  Chaurice  Compote pommes-fraises  S/V : Falafels 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/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



MENU FAREMOUTIERS



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
Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème  Poisson pané sauce tartare   Frites Crème dessert praliné		 Repas d'Automne	Poulet rôti Pommes vapeur Tartare nature Fruit  S/V : Omelette



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		Salade laitue a la vinaigrette	 Chou blanc à la japonaise 
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons			hache de thon a la bordelaise
Ratatouille à la pomme de terre 	Haricots plats à la tomate 		Couscous & boulettes  végétales (PC)	Riz 
Fruit	Tomme des Pyrénées		Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : 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:

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

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



MENU FAREMOUTIERS



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 piémontaise	
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Filet de colin meunière	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes		Chou fleur	
Ananas au sirop	Fruit		Yaourt à la vanille	Mimolette
				Compote de pommes
S/V : Bouchées de sarrasin			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, oeuf dur

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



MENU FAREMOUTIERS



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

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