



MENUS CHARNY



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Goulasch de bœuf	Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Pont l'évêque	Boulghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fruit de saison	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Madeleine
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce
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



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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

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 CHARNY



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Quiche Lorraine*	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Ratatouille et pommes de terre 	Trio de légumes 	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Yaourt sucré
Gaufre 	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/V: Boulettes de sarrasin	S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette	S/V: Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 CHARNY



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en croute*	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)  	Steak haché et ketchup  	Pépites de colin aux trois céréales 
Fromage frais aromatisé 	Boulghour à la tomate	Vache qui rit 	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses 	Petit suisse nature	Chanteneige
	Fruit de saison 		Compote pommes fraises 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en croute de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat 
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 CHARNY



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts	Petit moulé	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Fruit de saison	Cantal		Tartare nature
Fruit de saison		Tarte au flan		Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

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 CHARNY



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate			Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Gouda	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	<u>Fruit de saison</u>
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière		
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	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

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 CHARNY



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade piémontaise	Salade verte
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Mimolette
Compote de pommes		Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande	S/V: Parmentier de poisson (PC)
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:

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

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 CHARNY



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi 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:

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

MENUS CHARNY



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
Chanteneige	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Compote biscuitée	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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 CHARNY



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC)  Tomme blanche Fruit de saison  S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Choux rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Cantadou Clafoutis poires et amandes  S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème  Omelette Gratin dauphinois  Yaourt sucré Banane 	REPAS HALLOWEEN 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits 	Fruit	Jus 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc