



MENU MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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  Pâtes à la bolognaise (pc)   Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)		Carottes râpées vinaigrette Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Mimolette 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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise		Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	 Carottes au jus 		Trio de légumes 	Tortis
Petits suisses aux fruits 	Cantadou		Tomme blanche	Carré de l'est
Palet breton 	Fruit 		Crème chocolat 	Riz au lait
	S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Nuggets de poisson	

 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:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
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 MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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   Yaourt sucré Gaufre 	Carottes râpées vinaigrette Emince de volaille façon kebab Petits pois à l'anglaise  Pointe de brie Fruit  S/V : Bâtonnets mozzarella		Betteraves vinaigrette Pave de poisson mariné à l'huile d'olive  Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Tomate vinaigrette Steak haché de bœuf et ketchup  Coquillettes Emmental  Compote pommes-fraises  S/V : Falafels en sauce

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



MENU MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Haricots verts Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre à la crème Fish and chips (pc) Edam Crème dessert praliné			Salami* Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Compote de pommes S/P : Roulade de volaille S/V : Omelette

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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



MENU MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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		Potage tomate basilic	Chou blanc à la japonaise
Rissollette de veau	Rôti de dinde		Couscous et boulettes végétales (pc)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille à la pomme de terre	Beignets de chou fleur		Gouda	Riz
Saint Paulin	Chanteneige		Tarte aux fruits	Camembert
Gâteau de semoule	Fruit			Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce			

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:

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 MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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 		Tarte au fromage	Pâté en croûte *
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Filet de colin meunière	Hachis parmentier "maison" (PC) 
Penne	Lentilles vertes 		Chou fleur	Mimolette
Tartare ail et fines herbes			Yaourt à la vanille 	Compote de pommes 
Ananas au sirop	Fruit 		Gâteau basque	S/P : Pâté en croûte de volaille
S/V : Bouchées de sarrasin				S/V : Salade verte / Parmentier de poisson (pc)

 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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS - ST AUGUSTIN



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
REPAS A THEME 				

 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