





SAINT VICTOR

Menu du Jeudi 3 Septembre au Vendredi 4 Septembre 2026

Repas végétarien	
Jeudi 3 Septembre	Vendredi 4 Septembre
 Concombres , Vinaigrette	
Sauté de poulet , Sauce à la crème	 Bolognaise de pois BIO
 Frites	 Farfalles HVE
	Fromage
 Tarte aux abricots et amandes	 Fruits de saison



Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINT VICTOR

Menu du Lundi 7 Septembre au Vendredi 11 Septembre 2026

Repas végétarien				
Lundi 7 Septembre	Mardi 8 Septembre	Jeudi 10 Septembre	Vendredi 11 Septembre	
	 Concombres , Vinaigrette		 Taboulé (semoule HVE)	
Rougail à la saucisse végétale	Sauté de poulet aux olives , Jus lié viande	 Omelette fromagère	Colombo de colin MSC	
 Haricots beurre persillés	 Pommes de terre campagnardes	 Riz pilaf	 courgettes sautées à l'ail	
Fromage		 Laitage	 Laitage	
 Fruits de saison	 Yaourt aux fruits	 Cake au fromage blanc et fruits du chef		

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINT VICTOR

Menu du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre 2026


Lundi 14 Septembre	Mardi 15 Septembre	Jeudi 17 Septembre	Vendredi 18 Septembre
 Tomates , Vinaigrette	 Melon		 Concombres , Sauce fromage blanc ciboulette
Cordon Bleu de dinde , Sauce ketchup	 Pizza aux trois fromages	Émincé de bœuf , Sauce à la thaïlandaise	Carbonara de saumon MSC
 Frites	 Mélange de salades	 Poêlée Chinoise du chef	 Coquillettes HVE
		Fromage	
 Fruits de saison	 Crème dessert à la vanille	 Tarte fine aux pommes	 Fruits de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINT VICTOR

Menu du Lundi 21 Septembre au Vendredi 25 Septembre 2026

Lundi 21 Septembre	Mardi 22 Septembre	Jeudi 24 Septembre	Vendredi 25 Septembre
 Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	 Melon	 Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique	Toast fromage au chèvre
 Omelette fromagère	 Couscous aux légumes et fèves , Saucisse végétale au blé et pois , Semoule HVE	 Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de merlu MSC , Sauce beurre blanc
 Petits pois et carottes			 Haricots verts
		Fromage	
 Fruits de saison	 Yaourt aromatisé	 Compote de pommes du chef	 Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINT VICTOR

Menu du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Octobre	Vendredi 2 Octobre
Tomates , Vinaigrette	Taboulé (semoule HVE)	végétarien	Salade de riz et mimolette
Saucisses de Strasbourg	Sauté de poulet Tikka Masala	Allumettes végétales façon carbonara	Filet de lieu MSC , Sauce aux agrumes
Purée de pommes de terre	Haricots verts sautés	Pennes HVE	Brocolis
		Fromage	
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Cake aux poires	Yaourt aromatisé



Bon Appétit

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

SAINT VICTOR

Menu du Lundi 5 Octobre au Vendredi 9 Octobre 2026

Lundi 5 Octobre	Mardi 6 Octobre	Jeudi 8 Octobre	Vendredi 9 Octobre
	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail	Tomates au basilic , Vinaigrette	Carottes Locales râpées
Sauté de poulet à la mexicaine	Bœuf à la tomate	Chili sin carne pois BIO	Filet de hoki MSC cumin et citron
Pommes de terre sautées	Gratin d'épinard	Riz pilaf	Jardinière de légumes
Laitage			
Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos	Pot de glace

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



SAINT VICTOR

Menu du Lundi 12 Octobre au Vendredi 16 Octobre 2026

végétarien			
Lundi 12 Octobre	Mardi 13 Octobre	Jeudi 15 Octobre	Vendredi 16 Octobre
 Tomates , Vinaigrette		 Salade de thon au maïs	 Concombres , Sauce tzatziki
Rougail à la saucisse végétale	Poulet au curry et au lait de coco	Cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth
 Riz pilaf	 Coeur de blé	 Doigt de sorcière aux amandes	 Haricots verts à l'ail
	Fromage		
 Flan au chocolat	 Compote de pommes	 Tarte au citron du chef	 Coupe banane chocolat

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

