



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Melon 	Rillettes au thon	Pastèque	Concombres vinaigrette 
Brandade de poisson (PC)  	Pâtes à la bolognaise (PC)  	Aiguillettes de poulet à la crème	Goulasch de bœuf  	Omelette
Coulommiers	Chantaillou	Haricots verts persillés	Semoule	Pommes vapeur
Fruit de saison 	Pâtisserie 	Fromage blanc nature 	Mimolette	Pont l'évêque 
	S/V: Bolognaise au thon (PC)	Mousse au chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison 
		S/V: Poisson pané	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:

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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise	Sauté de poulet sauce basquaise	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Carottes au jus	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème	Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits	Brie	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton	Fruit de saison	Far breton aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Omelette	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Tomates
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Chou-fleur et brocolis	Coquillettes
Yaourt sucré	Pointe de brie	Cheddar	Petit suisse sucré	Emmental
Gaufre	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané		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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pommes de terre à la ciboulette Sauté de veau marengo Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Mousse au café S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème  Fish and chips (PC)  Edam Crème dessert praliné 	Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) Cantal  Tarte au flan chocolat  	 	Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Fruit de saison  S/V : Omelette

 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

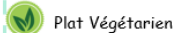
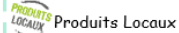
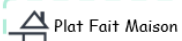
INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande 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
Potage tomate	Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Tomates vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde			Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille et pommes de terre 	Haricots plats à la tomate 	Bœuf aux carottes (PC)  	Couscous & boulettes végétales (PC) 	Riz 
Yaourt aromatisé 	Tomme des Pyrénées	Yaourt sucré	Gouda	Petit suisse nature 
Fruit de saison	Fruit de saison	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Fruit de saison 
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce	S/V: Croustillant fromage et carotte		



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	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		Fruit de saison	Banane	Compote de pommes
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Marmite de poisson		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:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



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

MENUS AUGER ST VINCENT



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
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Gratin dauphinois
Cantadou	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V: Pané fromager	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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

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	VENREDI
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 Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Fromage frais aromatisé Banane	REPAS HALLOWEEN

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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande 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	Mais au thon	Salade domino 	Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise  
Cordon bleu	Moules marinières	Sauté de poulet façon thaï	Filet de poulet pané	Arancini tomates mozzarella 
Lentilles vertes 	Frites	Légumes façon wok	Haricots verts  	Gratin de butternut 
Gouda	Mimolette	Kiri	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne 
Compote de pommes-poires 	Fruit de saison 	Quatre-quarts 	Mousse au chocolat	Cookie 
S/V: Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière	

 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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

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

S/V: Sans Viande 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*
Rôti de porc au miel* 	Steak haché sauce ketchup 		Chili végétarien (PC)  	Poisson meunière 
Coquillettes	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 		Eclair au chocolat 	Fruit de saison 
S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage

 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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Œuf dur mayonnaise	Endives au poires	Salade verte vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Nuggets de poulet	Filet de colin beurre blanc	Sauté de bœuf mironton	Pâtes façon bolognaise (PC)	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Haricots verts	Pommes vapeur	(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Chaurice	Saint Paulin	Yaourt aux fruits mixés	Fromage frais sucré
Fruit de saison	Banane	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant 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:

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



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Crêpe au fromage	Salade de montagne 	Carottes râpées vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise
Sauté de veau façon blanquette 	Colin poêlé au beurre 	Bœuf façon moussaka (PC)  	Bouchées végétales 	Sauté de dinde à l'estragon
Tortis 	Gratin d'épinards 	Pommes rôstis	Haricots blancs à la tomate 	Petits pois-carottes 
Saint-Nectaire	Yaourt aromatisé	Maroilles 	Chanteneige	Fromage blanc sucré 
Mousse aux marrons	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Beignet au chocolat	Fruit de saison
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière

 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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Sardine à l'huile	Salade surprise	Choux rouges aux pommes
Omelette basquaise	Rôti de veau au thym	Filet de poulet grillé	Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Purée	Epinards à la crème	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Tomme blanche
Palet breton	Fruit de saison	Panacotta aux coulis de fruits rouges	Banane	Compote de pommes
	S/V: Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

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

MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre 	Concombres vinaigrette 	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 	Petit salé aux lentilles* (PC) 	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Fromage blanc sucré	Camembert	Saint-Paulin	Macaroni	Yaourt à la vanille 
Croisillon au pommes	Fruit de saison 	Ile flottante	Banane	Fruit de saison 
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V: Aiguillettes de poisson panées		S/V: Pané fromager

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



MENUS AUGER ST VINCENT



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	Yaourt sucré	Frites		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Fruit de saisons	Pont l'évêque		Croc'lait
Mousse au café		Fruit de saison		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires		S/V : Falafel en sauce		S/V: Poisson pané



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 coleslaw: choux et carottes râpées, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

V6: Végétarien

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

- * Plat contenant du porc