

MENUS ST MESMES



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon  Pâtes à la bolognaise (PC)  Chantaillou Pâtisserie  S/V: Bolognaise au thon (PC)		Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  Fruit de saison S/V : Poisson en sauce	Concombres vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit de saison 

 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 ST MESMES



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Accras de poisson		Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Boulettes de bœuf à la Hongroise		Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois	Carottes au jus		Trio de légumes	Pommes noisettes
Petit suisse aux fruits	Brie		Tomme blanche	Carré de l'Est
Palet breton	Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Riz au lait
	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:

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 ST MESMES



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées		Crêpe au fromage	Tomates
Œuf dur	Emincé de volaille façon kebab		Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Boulghour à la tomate		Rösti aux légumes	Coquillettes
Yaourt nature sucré	Tartare nature		Chanteneige	Emmental
Gauffre	Fruit de saison		Banane	Fruit de saison
	S/V : Bâtonnets mozzarella			S/V : Falafels 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:

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 ST MESMES



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème  Fish and chips (PC)   Edam Crème dessert praliné		 Repas d'Automne	Salami* Poulet rôti Pommes vapeur Buchette Compote de pommes  S/P : Roulade de volaille S/V : Melon vert / 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

MENUS ST MESMES



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise		Salade laitue	 Chou blanc à la japonaise 
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous & boulettes végétales (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes 
Ratatouille et pommes de terre 	Beignets de chou-fleur		Gouda	Riz 
Saint-Paulin 	Tomme des Pyrénées		Tarte aux fruits	Petit suisse nature 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 			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 Issu 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/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 ST MESMES



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise 		Tarte au fromage	Pâté en croûte*
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage		Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)  
Pennes 	Lentilles vertes 		Gratin de salsifis	
Pont l'Evêque 	Fruit de saison 		Yaourt à la vanille 	Mimolette
Fruit de saison			Gâteau basque	Fruit de saison 
S/V : Bouchées de sarrasin				S/P : Pâté en croûte de volaille 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/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 ST MESMES



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 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 ST MESMES



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail*		Tarte tomate chèvre	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Filet de colin au citron		Merguez grillées	Arancini tomates mozzarella
Pommes vapeur	Frites		Ratatouille et pommes de terre	Gratin de butternut
Gouda	Boursin ail et fines herbes		Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Fruit de saison	Flan vanille		Mousse au chocolat	Cookie
S/V: Poisson pané	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon		S/V: Poisson meunière	

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 ST MESMES



SEMAINE 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage		Concombres bulgare	Quiche lorraine*
Poulet rôti	Steak haché sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes	Beignets de brocolis			Poêlée de légumes
Cheddar	Carré de l'Est		Emmental	Buchette
Liégeois vanille	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison
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 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

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 ST MESMES



SEMAINE 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Tarte tomate chèvre		Salade verte vinaigrette	Salade de carottes au cumin
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage		Pâtes façon bolognaise (PC)	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Jeunes carottes caramélisées		(Égrené végétal)	Semoule
Petit suisse aux fruits	Chaurice		Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Fruit de saison	Crème dessert pralinée		Brownies	Fruit de saison
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				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

MENUS ST MESMES



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Salami*
Sauté de veau façon blanquette	Aiguillettes de colin aux céréales		Bouchées végétales	Sauté de dinde à l'estragon
Pommes risolées	Courgettes et pommes de terre		Haricots blancs à la tomate	Beignets de chou-fleur
Saint-Nectaire	Gouda		Chanteneige	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Beignet au chocolat	Compote pommes fraises
S/V : Bouchées de sarrasin				S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise / 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:

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 ST MESMES



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote		Pâté en croûte de volaille	Surimi mayonnaise 
Omelette basquaise	Paëlla (PC) 		Filet de colin sauce provençale	Sauté de bœuf aux oignons 
Haricots verts persillés 			Röstis aux légumes	Semoule 
Petits suisses aux fruits 	Fromage ovale		Vache Picon	Tomme blanche
Palet breton 	Fruit de saison 		Crème dessert caramel	Fruit de saison 
	S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Salade surprise	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 ST MESMES



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre		Terrine de saumon sauce cocktail	Salade fleurette 
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC) 		Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC) 
Fromage blanc sucré	Boursin nature		Macaroni	Emmental
Croisillon au pommes	Fruit de saison 		Vache qui rit	Madeleine
	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		Banane	S/V : Pané fromager

 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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

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 ST MESMES



SEMAINE 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Potage			Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Lasagnes à la provençale (PC)			Cordon bleu
Purée				Haricots verts
Petit Louis	Yaourt sucré			Croc'lait
Fruit de saison	Fruit de saison			Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Endives aux poires				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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc