

Menus

Période du 1^{er} septembre au 2 octobre 2026

	Mardi 1^{er} septembre Pastèque Steak haché à la sauce tomate ■ Carottes braisées ■ BIO F Yaourt fermier aromatisé aux fruits (GAEC de l'Ozon) local fermier Omelette BIO	Jeudi 3 septembre Salade de tomates ■ BIO F Cœur de merlu sauce citron ■ MSC Riz pilaf ■ BIO Camembert	Vendredi 4 septembre Melon Pizza végétarienne à la mozzarella ■ BIO F Flan aux œufs 
Lundi 7 septembre Gaspacho de courgettes au St-Moret ■ BIO F Saucisses de la ferme Bertholet HVE local Pommes de terre sautées Vache qui rit Parmentier BIO de colin MSC	Mardi 8 septembre Salade de pâtes, concombres tomates ■ BIO F Œuf Béchamel ■ BIO Gratin d'aubergine ■ Raisin 	Jeudi 10 septembre Macédoine de légumes ■ Tomates farcies aux bœuf ■ BIO F Riz Yaourt fermier aromatisé aux fruits (GAEC de l'Ozon) local fermier Tomates farcies au thon	Vendredi 11 septembre Carottes rapées BIO F Dos de colin MSC Ratatouille ■ BIO F Glace
 Lundi 14 septembre Salade de pommes de terre ■ BIO F Boulettes végétales à la sauce tomate Gratin de Choux fleur ou courgettes ■ Fruit de saison	Mardi 15 septembre Salade verte BIO F Filet de hoki à la sauce poivron ■ MSC Ebly BIO Crème dessert vanille ■ local 	Jeudi 17 septembre Duo de tomates colorées BIO F Lasagnes de courgettes au bœuf ■ BIO F Pavé d'affinois Lasagnes de courgettes au poisson MSC	Vendredi 18 septembre Melon Cuisse de poulet au jus ■ Riz pilaf BIO Yaourt nature (Ferme de la Roche) Œufs sauce tomate
Lundi 21 septembre Pastèque Filet de colin à la crème d'ail ■ MSC Coquillettes BIO Compote de pommes ■ local	Mardi 22 septembre Salade verte et croûtons ■ BIO F Quenelles en sauce Confit de courges ■ BIO F Raisin 	Jeudi 24 septembre Salade haricots verts et maïs Rôti de porc ■ BIO local Riz aux petits légumes ■ Yaourt à la confiture (Ferme de la Roche) local	Vendredi 25 septembre Friand au fromage Sauté de volaille à la moutarde local Brocolis BIO F Tomme de la Ferme de la Roche BIO local Boulettes végétales à la sauce tomate
Lundi 28 septembre Céleri rémoulade BIO Sauté de porc ■ local  Haricots verts Fourme de Montbrison AOP Tarte au fromage	Mardi 29 septembre Concombres sauce au yaourt ■ BIO F Cœur de merlu sauce crevette ■ local Riz Raisin	Jeudi 1^{er} octobre OCTOBRE ROSE Gaspacho de betterave BIO F Burger de bœuf ■ Frites  Yaourt à la myrtille Burger de poisson MSC	Vendredi 2 octobre Salade composée ■ BIO F Gratin de macaroni à la mozzarella ■ BIO local Abricots au sirop 

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée



HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période

du 1^{er} septembre au 2 octobre 2026



Hôpital
Le Corbusier
Firminy



	Mardi 1^{er} septembre Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané / Brocolis fleurette persillés Petit-suisse aromatisé BIO	Jeudi 3 septembre Quinoa/aubergines à la tomate Végétarien Pommes allumettes Edam Tarte au citron	Vendredi 4 septembre Saucisse de Porc local / Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires
Lundi 7 septembre « Risonis » aux crevettes Sauté de volaille locale sauce aigre doux / Menu fromage Poêlée julienne/fèves Yaourt fermier local ananas	Mardi 8 septembre Jarret de bœuf VB sauce piquante / Poisson à l'oseille Pommes vapeur / Trio de légumes poêlés Carré ½ sel Riz au lait BIO	Jeudi 10 septembre Poulet local au cidre / Tarte saumon ciboulette Pommes allumettes / légumes Saint nectaire AOP Clafoutis d'automne MAISON	Vendredi 11 septembre Duo de colin safrané Gratin de choux-fleurs / Fusillis Brie Compote de poires BIO
Lundi 14 septembre Salade verte BIO à l'emmental Sauté de veau VB au chorizo / tarte au thon Flan de courges MAISON / Riz Pomme cuite aux épices MAISON	Mardi 15 septembre Filet de poisson au court-bouillon Gratin de pommes de terre / Mélange forestier Tomme blanche Pêche au sirop	Jeudi 17 septembre Salade de pâtes tricolores maïs / thon Haut de cuisse de poulet local / Tortilla courgettes MAISON Pommes allumettes / Choux de Bruxelles Petit-suisse aromatisé BIO	Vendredi 18 septembre Daube de bœuf VB / Tarte provençale Gnocchis Palet de Brebis local Pomme golden
Lundi 21 septembre Salade verte Pennes aux fruits de mer Yaourt fermier local à la châtaigne	Mardi 22 septembre Tajine de veau / poisson meunière citron Légumes à l'oriental et semoule Petit cabray Compote pom-fraises-cassis BIO	Jeudi 24 septembre Courgettes farcies / Colin sauce provençale Pommes allumettes / Poêlée méridionale Faisselle Prunes	Vendredi 25 septembre Lasagne saumon épinards MAISON Végétarien Bleu Flan caramel MAISON
Lundi 28 septembre Escalope de volaille locale au curry / Tarte aux poireaux Bâtonnière de légumes sautés Camembert Purée de pommes BIO	Mardi 29 septembre Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané / Brocolis fleurette persillés Petit-suisse aromatisé BIO	Jeudi 1^{er} octobre Quinoa/aubergines à la tomate Végétarien Pommes allumettes Edam Tarte au citron	Vendredi 2 octobre Saucisse de Porc local / Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VB : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33