



LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
DEJEUNER				

Entrées	Tomates vinaigrette	Céleri rave sauce cocktail	Concombre Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
	Chiffonnade de laitue	Pâté de campagne et cornichons	Macédoine en cornet de jambon	Courgettes râpées rémoulade
	Friand au fromage	Salade de perles, Mozzarella et basilic	Pastèque	Salade de brocolis et Feta
Plats	Poulet rôti aux herbes	Sauté de porc à la provençale	Tortilla pommes de terre locales aux herbes	Filet de merlu MSC sauce citron
	Fricassée de poisson MSC gratinée	Filet de hoki MSC sauce créole	Nuggets de poisson	Merguez grillées au thym
Garnitures	Frites	Semoule HVE	Courgettes braisées	Tomates provençales
	Carottes braisées	Piperade	Riz créole	Boulgour
Produit laitier	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Mimolette	Yaourt nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Donut	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots	Fruit de saison
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Panna cotta du chef au coulis de fruits rouges
	Compote de pommes	Rocher coco du chef	Salade de fruits du chef	Yaourt aux fruits

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

Plat	Pastèque	REPAS AFRIQUE Salade de pommes de terre, coriandre, citron, cumin, olives	Oeuf dur mayonnaise	Infos menus
	Cordon bleu	Yassa de poulet	Pizza reine (grande portion)	
	Penne HVE	Purée de patate douce	Salade verte vinaigrette	
	-	Fondue de poivrons aux oignons	-	
Garniture				Du pain du boulanger frais du jour 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale Du fromage découpé par nos équipes Des gâteaux réalisés par nos équipes
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	
Desserts	Abricots rôtis au spéculoos	Tarte banane congolaise	Fruit de saison	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné	

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur



CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 7 au 11 septembre 2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
DEJEUNER				

	Mousse de foie et cornichons	Radis roses et beurre	Carottes Bio râpées vinaigrette	bas carbone	Taboulé (semoule HVE)
Entrées	Salade de haricots blancs au pesto	Concombre Bio vinaigrette	Chou rouge, raisins et pommes (pommes Bio)	Pastèque	Champignons à l'estragon
	Salade verte vinaigrette	Salade de coquillettes, tomates, maïs, vinaigrette	Tartine au chorizo	Chou-fleur Bio à l'échalote	Crêpe au fromage
Plats	Cuisse de poulet	Rôti de porc au jus	Sauté de boeuf à la tomate	Pasta party sauce trois fromages	Colombo de poisson MSC
	Colin d'Alaska en croûte d'herbes	Chili de patate douce, haricots rouges et poivrons	Saumonette rôtie	Pasta party sauce à la volaille et champignons	Jambon braisé sauce barbecue
Garnitures	Haricots beurre persillés	Riz pilaf	Gratin dauphinois	Coquillettes HVE	Poêlée de courgettes et aubergines
	Semoule HVE	Poivrons braisés	Epinards à l'ail	Brocolis aux oignons	Coeur de blé
Produit laitier	Gouda	Bleu	Camembert	Saint Paulin	Fromage blanc nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Quatre-quarts du chef	Salade de fruits du chef
	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Crème dessert praliné
	Nectarine rôtie en crumble et cannelle	Ile flottante du chef	Brownie au chocolat et crème anglaise	Compote pomme-prunes	Fruit de saison
	Repas conseil de la diététicienne				

DINER DES INTERNES

		REPAS BRETAGNE		Infos menus
	Salade de riz, maïs, ciboulette	Salade bretonne (pomme de terre et andouille)	Melon	Oeuf mimosa
Plat	Gratin de pâtes au Cheddar	Burger chair à saucisse	Quiche lorraine	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Garniture	Carottes façon Vichy	Salade verte	Tomates rôties à l'ail	Pommes de terre sautées
	Tortis HVE	-	Salade verte	Haricots verts aux oignons
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts	Fruit de saison	Palet breton aux pommes et caramel beurre salé	Fruit de saison	Compote pomme-banane
	Crème vanille	Fruit de saison	Poire pochée à la cannelle	Fruit de saison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit local

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio

Recettes élaborées sur place par nos équipes
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Produit labellisé

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 14 au 18 septembre 2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
DEJEUNER				

	Houmous et ses croûtons	Salade de cervelas vinaigrette	Courgettes Bio râpées aux raisins	Repas portugais	Salade de tomates vinaigrette
Entrées	Melon	Radis roses et beurre	Lentilles vinaigrette	Pastèque	Carottes Bio à l'orientale
	Céleri rémoulade	Betteraves à la vinaigrette	Gaspacho de concombre, petits pois et pommes	Salade verte au fromage	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Quiche aux trois fromages	Émincé de dinde	Sauce carbonara	Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Sauté de porc à l'olive
	Boulettes au boeuf sauce poivre	Filet de colin MSC et son quartier de citron	Calamars à la romaine	Vol au vent à la portugaise (oeufs brouillés, sauce tomate provençale, Emmental)	Marmite du pêcheur (colin MSC)
Garnitures	Haricots verts étuvés	Ratatouille	Coquillettes HVE	Riz à la portugaise	Flageolets
	Semoule	Pommes rissolées	Carottes aux oignons jaunes	Haricots plats au beurre	Chou-fleur rôti
Produit laitier	Mimolette	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Brie	Yaourt nature sucré
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits du chef	Bolo de Bolacha (tiramisu portugais)	Mousse à la framboise
	Fruit de saison	Coupe de banane chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pêches	Tarte fine à la pomme	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la cassonade
	Repas conseil de la diététicienne				

DINER DES INTERNES

		REPAS GREC		
Entrées	Nem à la volaille	Salade grecque (tomates, concombre, Feta, oignons, olives noires)	Salade composée	Radis roses et beurre
Plat	Rôti de porc sauce au miel	Courgette farcie au thon et olives	Assiette kebab (volaille et crudités)	Croque-Monsieur
Garniture	Carottes façon Vichy	Riz Basmati façon pilaf	Frites	Salade verte
	Spaghettis	-	Tomate rôtie à l'ail	-
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc au miel	Fruit de saison	Yaourt aux fruits
	Ile flottante	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison

Infos menus
Du pain du boulanger frais du jour
100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Du fromage découpé par nos équipes
Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur
place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21 mardi 22 mercredi 23 jeudi 24 vendredi 25

DEJEUNER

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrées	Salade de coquillettes sauce cocktail Salade Coleslaw Rosette et cornichons	Melon Salade de champignons à la grecque Salade de lentilles	Concombre Bio vinaigrette Tarte fine à la tomate Salade de riz aux poivrons	Salade de tomates au basilic et huile d'olive Pastèque Pâté de campagne et cornichon	Toast au chèvre local Chiffonnade de batavia aux croûtons Poireaux sauce gribiche
Plats	Tajine de dinde Tajine de poisson MSC	Omelette au fromage Nuggets de volaille	Jambon blanc Filet de lieu MSC sauce Nantua	Lasagnes à la bolognaise du chef Brandade de colin MSC du chef	Filet de merlu MSC sauce aux crevettes Chipolatas
Garnitures	Semoule HVE Légumes du tajine	Petits pois au jus Riz Madras	Pommes de terre rissolées Butternut rôtie	Salade verte -	Haricots beurre persillés Tortis HVE
Produit laitier	Cantal AOP Assortiment de fromages / laitages	Tomme blanche Assortiment de fromages / laitages	Camembert Bio Assortiment de fromages / laitages	Emmental Bio Assortiment de fromages / laitages	Yaourt sucré Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison Liégeois vanille Sablé crème citron	Panna cotta et coulis de fruits rouges Fruit de saison Compote pomme-banane	Fruit de saison Pain perdu caramélisé du chef (au lait local) Yaourt aromatisé	Cookie du chef Fruit de saison Fromage blanc à la confiture	Salade de fruits du chef Semoule au lait Crème dessert chocolat

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Entrées	Tomates vinaigrette	REPAS PIZZA PARTY Salade verte et croûtons		Oeuf dur mayonnaise	Infos menus
Plat	Gratin de pommes de terre aux lardons et potiron	Pizza au thon (gde portion)	Escalope viennoise	Cuisse de poulet rôtie aux herbes	
Garniture	Salade verte	Frites	Coquillettes Haricots verts à l'ail	Riz pilaf Courgettes poêlées	
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	
Desserts	Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Bâtonnet de glace Fruit de saison	Fruit de saison Gâteau au chocolat du chef	Fruit de saison Soupe de fruits rouges	

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit local

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur
place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
	DEJEUNER				
	Dessert solidaire			bas carbone	
Entrées	Tomates vinaigrette	Taboulé (semoule HVE) Salade de pommes de terre Bio et cornichons	Rillettes et cornichons Salade de blé et maïs	Effiloché d'endives vinaigrette Céleri aux pommes (pommes Bio)	Salade de riz Bio à la Mimolette Concombre sauce bulgare Carottes râpées vinaigrette
Plats	Chou-fleur à l'échalote Wrap au thon et carottes	Radis et beurre	Haricots beurre vinaigrette	Salade mexicaine	
	Sauté de porc au curry Beignets de poisson sauce tartare	Parmentier de boeuf Gratin de fruits de mer	Quiche potimarron et fromage Filet de colin sauce estragon	Rôti de dinde sauce forestière Crêpe au fromage Salade verte	Fricassée de poisson MSC gratinée Escalope de porc sauce à la moutarde Chou-fleur rôti à l'ail
Garnitures	Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Purée	Salade verte Riz pilaf	Boullgour	Coquillettes HVE
Produit laitier	Cantal AOP Assortiment de fromages / laitages	Mimolette Assortiment de fromages / laitages	Tomme blanche Assortiment de fromages / laitages	Yaourt nature Assortiment de fromages / laitages	Fromage de chèvre Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Sookies façon tarte aux prunes Fruit de saison Yaourt aromatisé	Fruit de saison Liégeois vanille Gâteau au yaourt	Fruit de saison Eclair au chocolat Yaourts aux fruits	Cake aux poires du chef Fruit de saison Compote de pommes du chef	Fruit de saison Bâtonnet de glace Fromage blanc à la confiture

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

			REPAS FETE FORAINE	
	Rillettes de thon au fromage blanc	Salade de maïs et tomates	Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Colombo de poisson	Tortellini boscone	Panini poulet, sauce barbecue	Tajine de boulettes à l'agneau aux abricots
Garniture	Riz créole Courgettes braisées	Salade verte -	Frites -	Semoule HVE Légumes du tajine
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts	Fruit de saison Crème dessert praliné	Fruit de saison Flan nappé caramel	Fruit de saison Cône glacé	Fruit de saison Riz au lait

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour
100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale

Du fromage découpé par nos équipes
Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur
place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 5 au 9 octobre 2026

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
DEJEUNER				



Grand repas

	Radis roses et beurre	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail	Concombre vinaigrette	Velouté de courge, orange et châtaignes	Saucisson sec et cornichons
Entrées	Salade de lentilles vinaigrette	Carottes râpées Bio façon maltaise	Oeuf Bio mimosa	Salade de chou blanc au vinaigre de cidre, lardons locaux et noix	Céleri rémoulade
	Salade verte fromagère	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Chou rouge râpé aux pommes	Salade verte	Salade de mâche à l'échalote vinaigrette
Plats	Pilon de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de boeuf à la tomate	Bruschetta tomates et Mozzarella	Bouchée façon à la reine à la volaille et légumes de région, sauce suprême au vin	Poisson MSC meunière et citron
	Filet de hoki MSC sauce citron	Lamelles d'encornet à l'espagnole	Bruschetta de jambon et Mozzarella		Escalope de dinde sauce crème
Garnitures	Frites	Poêlée de courgettes et aubergines	Salade verte	Parmentier de cochon	Gratin de brocoli au Cheddar
	Tomates provençales	Coeur de blé Bio	-		Pommes de terre au four
Produit laitier	Brie	Emmental	Saint Paulin	Fromage	Tomme noire
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Salade de fruits du chef	Pot de glace	Fromage blanc au coulis de fruits jaunes	Semoule au lait, caramel au beurre salé, sablé breton	Cookie
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Crumble pomme-poire-noisette	Fruit de saison
	Oeufs au lait	Pomme cuite à la confiture	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

	Salade de blé au maïs	Saucisson à l'ail	REPAS INDIEN	Salade verte vinaigrette	Infos menus
Plat	Rougail de saucisses	Quiche feuilletée au fromage	Salade de chou blanc au curry et dattes	Bolognaise	
Garniture	Riz créole	Salade verte	Poulet Chai Korma (lait de coco et poulet)	Spaghettis	Du pain du boulanger frais du jour
	Haricots plats à l'ail	-	Patate douce et pomme de terre rôties au four	-	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Du fromage découpé par nos équipes
Desserts	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Lassi banoffée du chef	Fruit de saison	Des gâteaux réalisés par nos équipes
	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Compote pomme-banane du chef	

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





LEAP DE NERMONT CHATEAUDUN

Menus semaine du 12 au 16 octobre 2026



TOUS ENSEMBLE à table !

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16

DEJEUNER



	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Entrées	Salade verte aux croûtons vinaigrette	Focaccia au chèvre	Salade mexicaine	Saucisse feuilletée en momie	Salade de riz, maïs, ciboulette
	Crêpe aux champignons	Radis roses et beurre	Betteraves vinaigrette	Salade de pépinettes au fromage	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
	Macédoine de légumes vinaigrette	Pâté de campagne et condiments	Céleri vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	Salade verte vinaigrette
Plats	Chili con carne aux pois Bio	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Tarte feuilletée à la compotée d'oignons	Crêpinette de porc sauce dracula	Filet de colin MSC sauce aneth
	Boulettes de blé végétales façon thaï	Omelette au Cheddar	Filet de lieu MSC sauce échalote	Filet de hoki au citron	Cordon bleu
Garnitures	Riz pilaf	Boulgour	Pommes de terre persillées	Doigt de sorcière (carottes aux amandes)	Haricots verts à l'étuvée
	Chou-fleur rôti au paprika	Potimarron rôti	Salade verte	Spaghettis sanguinolents (sauce tomate)	Semoule
Produit laitier	Bûche mi-chèvre	Saint Paulin	Gouda	Yaourt sucré	Camembert
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux)	Fruit de saison	Fruit de saison	Pumpkin pie (tarte à la citrouille)	Sablé géant noisettes orange
	Fruit de saison	Flan chocolat	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert caramel
	Yaourt aromatisé	Banane rôtie au miel	Liégeois vanille	Mousse au chocolat du chef	Compote de pommes

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Plat	Salade Coleslaw d'automne (butternut et céleri)	Brocolis vinaigrette	Velouté de légumes	Chou blanc à la moutarde à l'ancienne	Omelette aux herbes
Garniture	Croziflette	Fish and chips	Carbonara à la dinde	Salade verte / petits pois	Salade verte / petits pois
Pdt laitier	Salade verte	Frites	Tortis	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages
Desserts	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Fromages / Laitages	Donut	Salade de fruits du chef
	Compote de poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Fruit de saison	Cône glacé			

Infos menus

Du pain du boulanger frais du jour

Du fromage découpé par nos équipes

Des gâteaux réalisés par nos équipes

Produit local

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio

IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur
place par nos équipes

Produit labellisé

MSC = label de pêche responsable

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.