

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 36/2026

LUNDI

31/08

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

01/09

ENTREES

Haricots verts en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce
barbecue*

Haricots verts

LAITAGES

Gouda

DESSERTS



ENTREES

Salade de
tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Muffin au chocolat

VENDREDI

04/09

ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis emmental

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LUNDI

07/09
ENTREES

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Lentilles maison



LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

08/09
ENTREES

Salade de pomme
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

MERCREDI

09/09
ENTREES

Concombre en
salade

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Mousse citron

JEUDI

10/09
ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise,
curcuma

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Roti de porc *

Carottes

LAITAGES



DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

11/09
ENTREES

Melon entier à
couper



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané

Pommes vapeur et
Haricot plats a la tomate
(ratio 80-20)

LAITAGES

DESSERTS

Compote de
pomme poire

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre
à la crème



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 38/2026

LUNDI

14/09

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

PRODUIT
DE SAISON



Menu Végétarien

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles végétariennes

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

Salade de maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille sauce
marengo
Sauce aux carottes et tomates

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

LAITAGES

Edam

DESSERTS



JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré

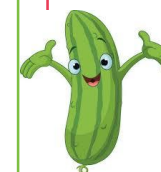


DESSERTS



ENTREES

Concombre a la
grecque
Rondelles de concombre,
fromage blc, vinaigre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

PATES BOLOGNAISE
ET /OU
CARBONARA

Merci de communiquer votre choix
et/ou le pourcentage

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau
basque



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LEGENDE



MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 39/2026

Menu Végétarien 21/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Edam

DESSERTS

ENTREES

Betteraves vinaigrette
citron vert, fromage blanc,
ciboulette



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet français
champignons et crème

Légumes du potager
Carottes et pdt françaises, courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes

MERCREDI

23/09

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

24/09

ENTREES

Salade verte croutons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce à l'orange

Semoule

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

VENDREDI

25/09

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Chou fleur et pomme de
terre
LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI 28/09 ENTREES	Menu Végétarien 29/09 ENTREES	MERCREDI 30/09 ENTREES	JEUDI 01/10 ENTREES	VENDREDI 02/10 ENTREES
Pizza (ss viande)	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Chou coleslaw BIO Chou et carottes râpés, fromage blanc, mayonnaise	Salade de riz
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Émincé de poulet sauce ketchup	Moelleux pois et blé	Boules de bœuf à l'italienne	Sauté de veau marengo Sauce a base de tomates et carottes	Nuggets de poisson
Haricots vert	Poêlée de légumes	Semoule	Pommes vapeur et Épinards crème (ratio 80/20)	Purée de légumes
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Gouda			Yaourt sucré
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit		Maestro vanille	Madeleine	

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

05/10

ENTREES

Salade de pates



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

06/10

ENTREES

Carottes râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini pomodoro e
mozzarella

LAITAGES

DESSERTS



Barre bretonne

MERCREDI

07/10

ENTREES

Tomates en salade

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

08/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10

ENTREES

Concombre en salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LUNDI 12/10 ENTREES	Menu Végétarien 13/10 ENTREES	MERCREDI 14/10 ENTREES	JEUDI 15/10 ENTREES
Macédoine mayonnaise	Taboulé	Concombres en salade	Tomate en salade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti	Pané végétal	Filet de poulet	Filet de poisson sauce dieppoise
Lentilles maison	Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental	Pommes vapeur	Sauce au beurre blanc, fruits de mer
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Chanteneige			
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Fruit	Tarte aux pommes	Compote

LA JOURNÉE DU GOUT

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

4 composants - se 43/2026

LUNDI

19/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/10

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

JEUDI

22/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux
pommes

VENDREDI

23/10

ENTREES

Betteraves en
salade



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

4 composants - se 44/2026

LUNDI

26/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré



Menu Végétarien

27/10

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Haricots verts
LAITAGES

DESSERTS

Fruit

PRODUIT
DE SAISON

MERCREDI

28/10

ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

29/10

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Brownie
chocolat et
noisette à
découper



VENDREDI

30/10

ENTREES

Salade de
maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
chipolatas

Pates
Et chou fleur béchamel
(ratio 80-20)
LAITAGES

Gouda

DESSERTS



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Filière marine
engagée



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française