

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 19/2026

## LUNDI

04/05

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

**Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

05/05

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal  
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

06/05

ENTREES

Crudités **BIO** de saison

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Petits pois

LAITAGES

Crème dessert Vanille

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

07/05

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf sauce italienne

Pates **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Madeleine

## VENDREDI

08/05

ENTREES

**FÉRIÉ**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

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)
 Agriculture Biologique Europe
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

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

Menu **Végétarien** 5 composants - 1 BIO -se 20/2026

## LUNDI

11/05

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

## MARDI

12/05

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis **BIO** ricotta épinards

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote

## MERCREDI

13/05

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**  
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Maestro chocolat

## JEUDI

14/05

ENTREES

**FÉRIÉ**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

15/05

ENTREES

Salade colorée **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

LAITAGES

Vache qui rit

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)
 Agriculture Biologique Europe
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

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



5 composants - 1 BIO - se 22/2026

- LUNDI**  
25/05  
ENTREES
- FÉRIÉ**
- PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- LAITAGES
- DESSERTS

**ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI**  
*Menu Végétarien*  
26/05



**SALADE DE BLÉ BIO** 





**CROQUE TOUT FROMAGE + SALADE**

**CAMEMBERT A COUPER**

**COMPOTE DE FRUIT**







- MERCREDI**  
27/05  
ENTREES
- Salade de tomates
- PRODUIT DE SAISON**
- PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- Paupiette de veau
- Riz **BIO** 
- LAITAGES
- Petit moulé 
- DESSERTS
- Fruit

- JEUDI**  
28/05  
ENTREES
- \*Mortadelle\*
- PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- Fish and chips
- Frites au four 
- LAITAGES
- Yaourt aromatisé **BIO** 
- DESSERTS
- Flan vanille

- VENDREDI**  
29/05   
ENTREES
- Salade fraîcheur **BIO**  
Tomate, carotte râpées, concombre 
- PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- Filet de poulet au jus
- Courgettes maison et pomme de terre **LAITAGES**
- Vache picon 
- DESSERTS
- Gaufre liégeoise 

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)  Agriculture Biologique Europe  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2026

## LUNDI

01/05  
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts **BIO**



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

02/06  
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Compote

## MERCREDI

03/06  
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

04/06  
ENTREES

Betteraves **BIO** en  
salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

## VENDREDI

05/06  
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



DESSERTS

Mousse chocolat

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)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

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

## LUNDI

08/06  
ENTREES

Chou coleslaw **BIO**  
 Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

**Flan vanille**

## Menu Végétarien

09/08  
ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

10/06  
ENTREES

Tomates **BIO** en salade

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pâtes

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## JEUDI

11/06  
ENTREES

Concombres en salade

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de poulet cuisiné\*

Riz **BIO**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote

Barre bretonne

## VENDREDI

12/06 **ENTREES**

\*Pâté de campagne \*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

**LAITAGES**

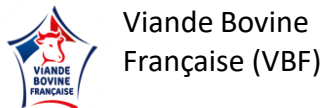
Samos

**DESSERTS**

Yaourt sucré **BIO**

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)



Agriculture Biologique Europe



Porc français



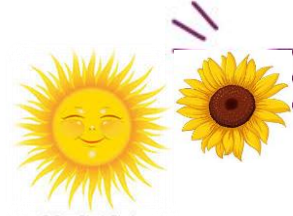
Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



# MENU DE LA SEMAINE

**ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE**

5 composants - 1 BIO - se 25/2026

Menu **Végétarien**

## LUNDI

15/06

ENTREES

Macédoine mayonnaise

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

Petit suisse sucré

## MARDI

16/06

ENTREES

Taboulé  
a la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane  
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Maestro vanille

## MERCREDI

17/06

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Tarte aux pommes



## VENDREDI

19/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise végé

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Compote

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)

Agriculture Biologique Europe

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Haute valeur environnementale

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

# LA FAMILLE DES COURGETTES

La courgette est un légume très riche en eau 

C'est aussi une source de glucides,  
pour l'énergie



Elle contient aussi de la vitamine C  
et B9, qui soutiennent les défenses  
immunitaires,  
le renouvellement de la peau,  
et luttent contre la fatigue.



Elle est originaire du **Mexique**.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2026

## LUNDI

22/06

**ENTREES**

Salade de pommes de terre

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu

Carottes **BIO**

---

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

---

**DESSERTS**

Compote



## Menu Végétarien

23/06

**ENTREES**

Duo de crudités **BIO**  
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

---

**LAITAGES**

Yaourt sucré

---

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

24/06

**ENTREES**

\*Saucisson à l'ail\*

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Riz **BIO**

---

**LAITAGES**

Vache qui rit

---

**DESSERTS**

Fruit



## JEUDI

25/06

**ENTREES**

Surimi mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Courgettes **BIO** provençales

---

**LAITAGES**

Petit louis

---

**DESSERTS**

Muffin pépites de chocolat

## VENDREDI

26/06

**ENTREES**

Melon entier à vider et tailler




---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Brandade parmentière

---

**LAITAGES**

Edam **BIO**

---


**DESSERTS**

Flan chocolat


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)




Agriculture Biologique Europe




Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

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

# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 27/2026

**c'est l'été!**

## LUNDI

29/06

ENTREES

\*Rosette\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux  
champignons

Ratatouille

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



## Menu Végétarien

30/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

01/07

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS



\*Roti de porc\*

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat

## JEUDI

02/07

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Tarte aux  
pommes



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)



Agriculture  
Biologique Europe



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2

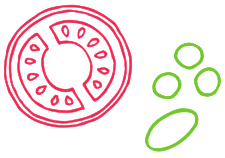


Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

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



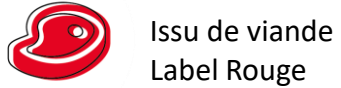
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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



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