

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - 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

Samos



DESSERTS

Compote de pomme BIO



MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce
barbecue

Haricots verts BIO

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit



ENTREES

Salade de
tomates BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Muffin au chocolat



VENDREDI

04/09

ENTREES

Mortadelle



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis BIO emmental

LAITAGES

Yaourt sucré



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

07/09

ENTREES

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Lentilles maison



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

08/09

ENTREES

Salade de pomme
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

09/09

ENTREES

Concombre **BIO** en
salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mousse citron

JEUDI

10/09

ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise,
curcuma

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Roti de porc *

Carottes **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



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

Tartare



DESSERTS

Compote de
pomme poire
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)



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

5 composants - 1 BIO - se 38/2026

LUNDI

14/09

ENTREES

Cèleri **BIO**
rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



Menu Végétarien

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles végétariennes

Courgettes **BIO** provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille sauce
marengo
Sauce aux carottes et tomates

Haricots beurre



LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Gaufre liégeoise



JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**



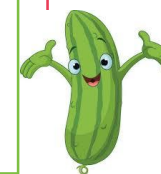
DESSERTS

Compote pomme



ENTREES

Concombre **BIO** 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

Petit louis



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.

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

Menu Végétarien		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/09		23/09	24/09	25/09
ENTREES		ENTREES	ENTREES	ENTREES
Salade de blé BIO		Salade de tomates	Salade verte croutons	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Croque tout fromage		Escalope viennoise	Poisson sauce à l'orange	Roti de dinde
+ salade		Riz BIO	Semoule BIO	Chou fleur BIO et pomme de terre
LAITAGES		LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Edam		Petit moulé	Yaourt aromatisé	Vache picon
DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Maestro chocolat		Fruit	Compote de pomme	Fruit

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 verts BIO	Poêlée de légumes	Semoule BIO	Pommes vapeur et Épinards crème (ratio 80/20)	Purée de légumes
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Chanteneige	Gouda BIO	Samos		Petit Louis
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit	Mousse chocolat	Maestro vanille	Madeleine Compote de pomme	Yaourt sucré BIO

LUNDI

05/10

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

06/10

ENTREES

Carottes râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO** pomodoro e
mozzarella



LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme
fraise



Barre bretonne

MERCREDI

07/10

ENTREES

Tomates en salade
BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

08/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz **BIO**



LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10

ENTREES

Concombre **BIO** en salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



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 12/10 ENTREES	MARDI 13/10 ENTREES	MERCREDI 14/10 ENTREES	JEUDI 15/10 ENTREES
Macédoine mayonnaise	Taboulé BIO	Concombres BIO 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	Carott' cœur	Pommes vapeur	Sauce au beurre blanc, fruits de mer
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Chanteneige BIO	Camembert à couper	Emmental	Semoule BIO
			Et Courgette (ratio 80-20)
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Velouté aux fruits	Fruit	Tarte aux pommes	Vache picon

LA

JOURNÉE

DU GOUT

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

5 composants - 1 BIO - se 43/2026

LUNDI

19/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Compote de
pomme

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/10

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

22/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes **BIO**

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Moelleux
pommes

VENDREDI

23/10

ENTREES

Betteraves **BIO**
en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Edam

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)



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.

5 composants - 1 BIO - se 44/2026

LUNDI

26/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



Menu Végétarien

27/10

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Haricots verts **BIO**
LAITAGES



Brie a couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

28/10

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

29/10

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

**Brownie
chocolat et
noisette à
découper**



VENDREDI

30/10

ENTREES

Salade de
mais



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
chipolatas

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



Gouda

DESSERTS

Compote de
pomme

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