

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2026

LUNDI

05/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Menu Végétarien

06/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal

Au Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/01

ENTREES

Macédoine
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

08/01

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

VENDREDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS



GALETTE DES ROIS

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)



Pêche responsable



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

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

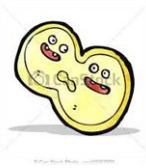
- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

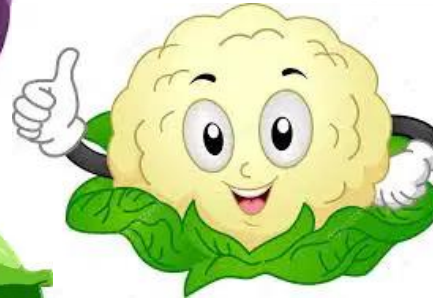


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !

LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

13/01

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

15/01

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine



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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2026



Menu Végétarien

VENDREDI

23/01
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

22/01
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raclette
Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

MERCREDI

21/01
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

MARDI

20/01
ENTREES

Tarte au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



LUNDI

19/01
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



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)



Pêche responsable



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.

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 05/2026



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

26/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

27/01

ENTREES

Salade de blé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

MERCREDI

28/01

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

29/01

ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau sauce
marengo

Trilogie de légumes
Haricots verts, carottes, salsifis

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

30/01

ENTREES

Mascarade de crudités



PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

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

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



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

4 composants - se 06/2026



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

03/02

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

CHANDELEUR EN BRETAGNE



JEUDI

05/02

ENTREES

CHANDELEUR EN BRETAGNE

Salade Morlaix
Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce
dieppoise

Semoule

Crêpe sucrée



VENDREDI

06/02

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



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)



Pêche responsable



Porc français

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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

* : plat avec viande porcine

LUNDI

09/02

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/02

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

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)



Pêche responsable



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

4 composants - se 08/2026

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré



JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème



PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Petits suisses
aux fruits



DESSERTS



VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz



LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites
de 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)



Pêche responsable



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

4 composants - se 09/2026



NOUVEL AN
CHINOIS
JEUDI



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

23/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

24/02

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/02

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS



26/02

ENTREES

VENDREDI

27/02

ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Petit suisse aux fruits



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)



Pêche responsable



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

4 composants - se 10/2026

LUNDI

02/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

Menu Végétarien

03/03

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/03

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

05/03

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Farandole de légumes

Courgettes, salsifis, carottes

LAITAGES

DESSERTS



Tarte aux
pommes

VENDREDI

06/03

ENTREES



Cèleri rémoulade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Brandade
parmentière

LAITAGES

Brie a couper



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)



Pêche responsable



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



Pêche
responsable



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