

Bon
Appétit 

MENU DU MIDI SEMAINE DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 01/09/2025	MELON	LASAGNE BOLOGNAISE		COMPOTE
MARDI 02/09/2025	TABOULÉ	ESCALOPE DE PORC HARICOTS VERTS	FROMAGE	GLACE
MERCREDI 03/09/2025	SALADE CÉSAR	RÔTI DE VEAU PURÉE		SALADE DE FRUITS FRAIS
JEUDI 04/09/2025	CAROTTES RAPÉE	POISSON À LA BORDELAISE RIZ	YAOURT	
VENDREDI 05/09/2025	CROISILLON EMMENTAL	STEACK HACHÉ POÊLÉE DE LÉGUMES	YAOURT	FRUIT FRAIS



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon
Appétit 

MENU DU MIDI SEMAINE DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 08/09/2025	BETTERAVE EN SALADE	CORDON BLEU GRATIN DE POIREAUX	RIZ AU LAIT	BISCUIT
MARDI 09/09/2025	TOMATE EN SALADE	PÂTES BOLOGNAISE	YAOURT	
MERCREDI 10/09/2025	SALADE CÉSAR	FAUX FILET POMMES SARLADAISES		ÎLE FLOTTANTE
JEUDI 11/09/2025	SALADE DE RIZ	CUISSE DE POULET PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE	COMPOTE
 VENDREDI 12/09/2025	MELON / PASTÈQUE	BLANQUETTE DE POISSON POMMES VAPEUR	LIÉGEOIS	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL




Edouard REY

Bon
Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 15/09/2025	RADIS BEURREALADE	SAUCISSE LENTILLES		GLACE
MARDI 16/09/2025	SALAMI	PAUPIETTE DE VEAU ÉPINARDS À LA CRÈME		FRUIT FRAIS
MERCREDI 17/09/2025	NEMS AU POULET	PICCATA DE POULET PURÉE		TARTE AUX FRUITS
JEUDI 18/09/2025	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	DAUBE PÂTES AU BEURRE	YAOURT	
VENDREDI 19/09/2025	TABOULÉ	POISSON BORDELAISE GRATIN DE COURGETTES	MOUSSE AU CHOCOLAT	GLACE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGEL



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



REY
Edouard REY

Bon
Appétit

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 22/09/2025	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SAUTÉ DE DINDE TRIO DE CHOUX		FRUIT
MARDI 23/09/2025	MELON	PAËLLA GARNIE		COMPOTE
MERCREDI 24/09/2025	TOMATE ET MOZZARELLA	PIZZA GARNIE	CRÈME BRÛLÉE	
JEUDI 25/09/2025	CAROTTES RAPÉES	STEACK VÉGÉTAL FLAGEOLETS VERTS	FROMAGE	ÉCLAIR
VENDREDI 26/09/2025	SURIMI MAYONNAISE	JAMBON BRAISÉ BUTTERNUT	YAOURT	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Edouard REY

Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 29/09/2025	CÉLERI RÉMOULADE	CALAMAR À LA ROMAINE RIZ À LA TOMATE	FROMAGE	
MARDI 30/09/2025	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ESCALOPE DE POULET DUO DE CAROTTES		FRUIT FRAIS
MERCREDI 01/10/2025	WRAP	GIGOT DE MOUTON HARICOTS BLANCS		CRUMBLE
JEUDI 02/10/2025	AVOCAT VINAIGRETTE	SAUTÉ DE PORC SEMOULE		FLAN PATISSIER
VENDREDI 03/10/2025	POMME DE TERRE EN SALADE	OMELETTE PIPERADE	CRÈME DESSERT	



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le fournisseur

Stéphan AMBLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon
Appétit

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 06/10/2025	SALAMI	WINGS DE POULET PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FLAMBY	
MARDI 07/10/2025	RADIS BEURRE	HACHIS PARMENTIER		GLACE
MERCREDI 08/10/2025	SALADE CÉSAR	RIBS DE PORC FÈVES DE SOJA		CRÈME BRÛLÉE BEURRE SALÉ
JEUDI 09/10/2025	TOMATES EN SALADE	FALAFEL POËLÉE WOK	FROMAGE	BISCUIT
VENDREDI 10/10/2025	CHOU ROUGE EN SALADE	DOS DE CABILLAUD GRATIN DAUPHINOIS		COMPOTE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGE



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon
Appétit 

MENU DU MIDI SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 13/10/2025	SALADE EXOTIQUE	BLANQUETTE DE DINDE BOULGOUR	PETIT SUISSE	
MARDI 14/10/2025	SALADE DE POIS CHICHES	PAVÉ DE FROMAGE HARICOTS VERTS		BEIGNET
MERCREDI 15/10/2025	SALADE GASCONNE	PICATAS DE POULET POMMES VAPEUR		TARTE AMANDINE
JEUDI 16/10/2025	CAROTTES RAPÉES	HAMBURGER FRITES	YAOURT	COMPOTE
VENDREDI 17/10/2025	TABOULÉ	STEAK DE VEAU CHOU-FLEUR AU GRATIN		GLACE



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 5 Juin 2025 : Mme MANCHES, Mme DASSIEU, Mme ETCHEVERRY, Mme VIDEAU et Mme VANACCI (CCAM), Mme PELAEZ, M. CANERIE (Chef cuisinier)

Le proviseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Edouard REY