

LUNDI	Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/09	02/09	03/09	04/09	05/09
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Betteraves BIO vinaigrette	Salade de riz BIO	Duo de crudités BIO	Salade de tomates BIO	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas	Steak végétal Protéines de Pois et blé	Escalope viennoise	Cheeseburger	Poisson pané
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Purée	Frites au four	Brocolis béchamel
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Chanteneige				Yaourt BIO sucré
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Fruit	Crème dessert Vanille	Muffin pépites de chocolat	

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

LUNDI

08/09

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam



DESSERTS

MARDI

09/09

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale
Courgettes et légumes ratatouille



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/09

ENTREES



Salade fraîcheur
Concombre, maïs, carottes
râpées, tomates, vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en
sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

JEUDI

11/09

ENTREES



Salade Marco polo
aux pâtes **BIO**
Pâtes BIO, surimi,
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

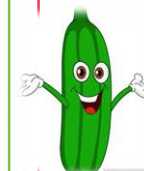
Flan caramel

Menu Végétarien

12/09

ENTREES

Concombre **BIO**
en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards,
potiron, riz, curry, tomate

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 CÈLERI

En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !



CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

Ils apportent des fibres
bonnes pour la digestion
et ainsi préviennent le
surpoids.

Ils contiennent des vitamines A, B, C et K
qui permettent de maintenir le corps
dans un bon état de santé général.

Cèleri rave



Cèleri branche



Cèleri rémoulade:
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Purée de cèleri rave



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 38/2025

Menu Végétarien VENDREDI

LUNDI 15/09

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**
Carotte et cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

MARDI 16/09

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 17/09

ENTREES

Salade de cervelas
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature **BIO** sucré

JEUDI 18/09

ENTREES

Taboulé
À la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Compote de fruits

VENDREDI 19/09

ENTREES

Melon entier à vider
et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier
végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches
BIO

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



LUNDI

22/09

ENTREES

Œuf dur mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes BIO persillées

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

23/09

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

MERCREDI

24/09

ENTREES

Tomates en salade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Pates BIO



LAITAGES

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)



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

Menu Végétarien

29/09

ENTREES

Taboulé
À la semoule **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots beurre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

30/09

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée estivale
Pdt, courgettes, brunoise légumes du
soleil, tomate, basilic, beurre lié

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

MERCREDI

01/09

ENTREES

Radis beurre

PRODUIT
DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

02/09

ENTREES

Salade verte croutons



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO** Pomme
Banane



VENDREDI

03/09

ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Riz **BIO** a la tomate

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux fourré 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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

LUNDI

06/10

ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes **BIO**
persillées



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

07/10

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes **BIO**



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

08/10

ENTREES

Carottes râpées
BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

09/10

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat



VENDREDI

10/10

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème



LAITAGES

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)



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.

LUNDI

13/10

ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**

Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Menu Végétarien

14/10

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

15/10

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Emmental



DESSERTS



CAP SUR L'OUTRE MER



**MENU A
THEME:**

**A LA
DÉCOUVERTE
DU GOUT**

VENDREDI

17/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

sauté de porc aux olives

Brocolis **BIO** à la béchamel



LAITAGES



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)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



LUNDI

20/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes BIO



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Menu Végétarien

21/10

ENTREES

Salade Triolo BIO
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/10

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz BIO



LAITAGES

DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

23/10

ENTREES

Salade de pâtes BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

24/10

ENTREES

Concombre BIO en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Beignet 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, cèleri 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



LUNDI

27/10

ENTREES

Salade de maïs



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



Menu Végétarien

28/10

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Au pois et blé

Chou fleur BIO

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

29/10

ENTREES



Carottes râpées BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

JEUDI

30/10

ENTREES

Mortadelle



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes BIO béchamel



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

31/10

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

À servir froid

Coquillettes BIO



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.

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