

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 45/2025

LUNDI 03/11 ENTREES	Menu Végétarien 04/11 ENTREES	MERCREDI 05/11 ENTREES	JEUDI 06/11 ENTREES	VENDREDI 07/11 ENTREES
Betteraves BIO vinaigrette	Potage	Macédoine mayonnaise	Duo de crudités BIO	*Pâté de campagne*
 PRODUIT DE SAISON 		 	 PRODUIT DE SAISON	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas 	Steak végétal Protéines de Pois et blé	Escalope viennoise	*Pates carbonara*	Poisson pané
Pommes noisette	Haricots verts BIO persillés	Purée		Brocolis béchamel
LAITAGES	 LAITAGES 	LAITAGES	LAITAGES	 LAITAGES PRODUIT DE SAISON
Chanteneige		Gouda BIO		Yaourt sucré BIO
				 
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Fruit		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



Agriculture
Biologique
Europe

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

* : plat avec viande porcine

Nos amis les EPINARDS

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye



Nos pousses fraîches sont très bonnes en salade.

LUNDI

10/11

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

11/11

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

12/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
Cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

13/11

ENTREES



Salade Marco polo
Aux Pates **BIO** (+ surimi,
mayonnaise)



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème



PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail
et riz **BIO**

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



Agriculture
Biologique
Europe

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 - 1 BIO - se 47/2025

Menu Végétarien VENDREDI

21/11
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons,
émincé végétal, épices

LAITAGES

DESSERTS



**Brownie à
découper**

JEUDI

20/11
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt **BIO** les deux
vaches

DESSERTS



MERCREDI

19/11
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Yaourt **BIO** nature sucré



DESSERTS



MARDI

18/11
ENTREES

Tarte de saison butternut
et comté



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Chou fleur **BIO**



LAITAGES



DESSERTS

Fruit

LUNDI

17/11
ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

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



Agriculture
Biologique
Europe

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

* : plat avec viande porcine

LUNDI 24/11 ENTREES	Menu Végétarien 25/11 ENTREES	MERCREDI 26/11 ENTREES	JEUDI 27/11 ENTREES	VENDREDI 28/11 ENTREES
Potage	Salade de riz BIO	Radis beurre	Salade verte aux croutons	Mascarade de crudités BIO
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Emincé de volaille Crème champignons	Croque tout fromage + salade	*Sauté de porc en sauce*	Knackis alsacien De volaille	Blanquette de poisson
Carottes BIO persillées		Riz BIO	Gnocchis BIO crème	Purée
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Camembert à couper	Petits suisses aux fruits		
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit			Crème caramel	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

* : plat avec viande porcine

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 49/2025

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts BIO

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

02/12

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

MERCREDI

03/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme
Banane BIO

VENDREDI

05/12

ENTREES

Betteraves BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux 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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe

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

* : plat avec viande porcine

LUNDI

08/12

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Menu Végétarien

09/12

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

10/12

ENTREES



Carottes râpées

BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

11/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur **BIO** béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS



Barre bretonne

VENDREDI

12/12

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Yaourt sucré **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



Agriculture Biologique Europe

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



bonnes fêtes

4 composants - 1 BIO - se 51/2025

NOËL

LUNDI

15/12

ENTREES

Salade triolo **BIO**

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Menu Végétarien

16/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce



Semoule **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS



JEUDI

18/12

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine



Brocolis crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

VENDREDI



MENU DE NOEL

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



Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

22/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes BIO

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Menu Végétarien

23/12

ENTREES

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



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en
sauce



Riz BIO

LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

NOËL

25/12



VENDREDI

26/12

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson meunière

Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe

BONNE ANNÉE 2026

4 composants - 1 BIO - se 01/2026

LUNDI

29/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt nature sucré BIO



DESSERTS

Menu Végétarien

30/12

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur BIO

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

31/12

ENTREES



Carottes râpées BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

1^{ER} DE L'AN



Joyeuses Fêtes

VENDREDI

02/12

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe

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