

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 19/2026

LUNDI

04/05
ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige 

DESSERTS

Menu Végétarien

05/05
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés 

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

06/05
ENTREES

Crudités **BIO** de saison  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Petits pois 

LAITAGES

Crème dessert Vanille 

DESSERTS

JEUDI

07/05
ENTREES

Salade de tomates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf sauce italienne 

Pates **BIO** 

LAITAGES

Yaourt sucré 

DESSERTS

VENDREDI

08/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS






LAITAGES

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

* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)
  Agriculture Biologique Europe
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France

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

Menu **Végétarien** 4 composants - 1 BIO - se 20/2026

LUNDI

11/05
ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

MARDI

12/05
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis **BIO** ricotta épinards

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

13/05
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

15/05
ENTREES

Salade colorée **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

LAITAGES

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

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Agriculture Biologique Europe
 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.

4 composants - 1 BIO - se 22/2026

LUNDI 25/05 ENTREES	ZÉRO GASPI, PLAISIR GARANTI Menu Végétarien 26/05	MERCREDI 27/05 ENTREES	JEUDI 28/05 ENTREES	VENDREDI 29/05 ENTREES
FÉRIÉ		Salade de tomates 	*Mortadelle*	Salade fraîcheur BIO Tomate, carotte râpées, concombre
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	SALADE DE BLÉ BIO CROQUE TOUT FROMAGE + SALADE COMPOTE	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau Riz BIO	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fish and chips Frites au four	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet au jus Courgettes maison et pomme de terre
LAITAGES		LAITAGES	LAITAGES Yaourt aromatisé BIO	LAITAGES
DESSERTS		DESSERTS Fruit	DESSERTS	DESSERTS 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

Viande Bovine Française (VBF)
 Agriculture Biologique Europe
 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 - 1 BIO - se 23/2026

LUNDI

01/05
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts **BIO**

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

02/06
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

MERCREDI

03/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/06
ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

05/06
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

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)



Agriculture
Biologique Europe



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

LUNDI

08/06

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Menu Végétarien

09/08

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/06

ENTREES

Tomates **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pâtes

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

JEUDI

11/06

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

12/06

ENTREES

*Pâté de campagne *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

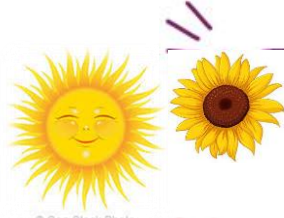
DESSERTS

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)
 Agriculture Biologique Europe
 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.



MENU DE LA SEMAINE

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE

4 composants - 1 BIO - se 25/2026

Menu *Végétarien*

LUNDI

15/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti



Lentilles maison



LAITAGES

Chanteneige **BIO**



DESSERTS



MARDI

16/06
ENTREES

Taboulé
à la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce
tomate

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

17/06
ENTREES

Concombres **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



VENDREDI

19/06
ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise végé



LAITAGES

Velouté 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.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Agriculture Biologique Europe



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.

LA FAMILLE DES COURGETTES

La courgette est un légume très riche en eau



C'est aussi une source de glucides,
pour l'énergie



Elle contient aussi de la vitamine C
et B9, qui soutiennent les défenses
immunitaires,
le renouvellement de la peau,
et luttent contre la fatigue.



Elle est originaire du **Mexique**.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 26/2026

LUNDI

22/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Menu Végétarien

23/06

ENTREES

Duo de crudités **BIO**
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/06

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI

25/06

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes **BIO** provençale

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

26/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES


Edam **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.

* : plat avec viande porcine


LEGENDE




Viande Bovine Française (VBF)




Agriculture Biologique Europe




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



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

4 composants - 1 BIO - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI

29/06

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

Menu Végétarien

30/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

01/07

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

02/07

ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes

MENU

TOMATE **BIO** PIC NIC

JAMBON BLANC

CHIPS

COMPOTE à BOIRE

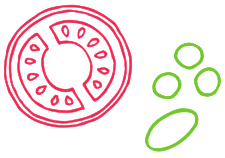
Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci 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)
 Agriculture Biologique Europe
 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.



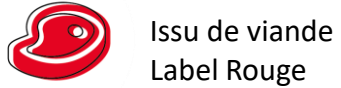
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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



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