

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 36/2026

LUNDI

31/08

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI

01/09

ENTREES

Haricots verts en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

BIO



MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue*

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS



ENTREES

Salade de tomates **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES



DESSERTS

Muffin au chocolat

VENDREDI

04/09

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis **BIO** emmental

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.



Viande Bovine Française (VBF)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

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

LUNDI

07/09

ENTREES

Salade de chou rouge
et pomm



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus



LAITAGE

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

08/09

ENTREES

Salade de
pomme de
terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Vache qui rit BIO



DESSERTS

MERCREDI

09/09

ENTREES

Concombre
en salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

uggets de poisson

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

10/09

ENTREES

Salade Marco
polo
Pates, surimi,
mayonnaise, curcuma



Roti de porc

Carottes BIO



LAITAGES

DESSERTS

Gaufre
liégeoise

VENDREDI

11/09

ENTREES

Melon entier à
couper



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur et
Haricot plats a la
tomate (ratio 80-20)

LAITAGES

DESSERTS

Compote de
pomme poire
BIO

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)



Haute valeur
environnementale



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

le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 38/2026

Menu Végétarien

14/09

ENTREES

Cèleri **BIO**
rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti
Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

MARDI

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles
végétariennes

Courgettes **BIO**
~~provençales~~
Courgettes et légumes rat.

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille
sauce marenco
Sauce aux carottes et tomates

Haricots beurre

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS

JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon

FILIERE
MARINE
ENGAGÉE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

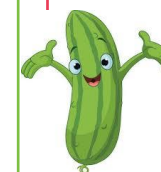
Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS



ENTREES

Concombre **BIO**
a la grecque
Rondelles de concombre,
fromage blc, vinaigre



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**PATES BOLOGNAISE
ET /OU
CARBONARA**

Merci de communiquer votre choix
et/ou le pourcentage

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau
basque



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)



Haute valeur
environnement
ale



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

Menu Végétarien 21/09		MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
ENTREES		ENTREES	ENTREES	ENTREES
Salade de blé BIO		Salade de tomates	Salade verte croustons	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Croque tout fromage		Escalope viennoise	Poisson sauce a l'orange	Roti de dinde
+ salade		Riz BIO	Semoule BIO	Chou fleur BIO et pomme de terre
LAITAGES		LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Edam			Yaourt aromatisé	
DESSERTS		DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
		Fruit		Fruit

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

LUNDI 28/09 ENTREES	Menu Végétarien 29/09 ENTREES	MERCREDI 30/09 ENTREES	JEUDI 01/10 ENTREES	VENDREDI 02/10 ENTREES
Pizza (ss viande)	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Chou coleslaw BIO Chou et carottes r ^{af} ge blanc, may	Salade de riz
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Émincé de poulet sauce ketchup	Moelleux pois et blé	Boules de bœuf à l'italienne	Sauté de veau marengo Sauce a base de tomates et carottes	Nuggets de poisson
Haricots verts BIO	Poêlée de légumes	Semoule BIO	Pommes vapeur	Purée de légumes
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Gouda BIO			Yaourt sucré BIO
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit		Maestro vanille	Madeleine	

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

LUNDI

05/10

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

06/10

ENTREES

Carottes râpée



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO**
pomodoro e
mozzarella



LAITAGES

DESSERTS



Barre bretonne

MERCREDI

07/10

ENTREES

Tomates en
salade **BIO**



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

08/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10

ENTREES

Concombre **BIO** en
salade



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

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)



Haute valeur
environnement
ale



Porc français



Certification
environnement
ale
niveau 2



Origine
France

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

LUNDI 12/10 ENTREES Macédoine mayonnaise CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet rôti entilles maïs AITAGES Chanteneige BIO DESSERTS	Menu Végétarien 13/10 ENTREES Taboulé BIO PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Pané végétal Carott' cœur Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental LAITAGES DESSERTS Fruit	MERCREDI 14/10 ENTREES Concombres BIO en PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet Pommes vapeur LAITAGES DESSERTS Tarte aux pommes	JEUDI 15/10 ENTREES Tomate en salade PRODUIT DE SAISON PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poisson sauce dieppoise Sauce au beurre blanc, fruits de mer Semoule BIO Et Courgette (ratio 80-20) LAITAGES DESSERTS Compote	LA JOURNÉE DU GOUT
--	--	---	--	---

4 composants - 1 BIO - se 43/2026

LUNDI

19/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé,
mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/10

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

JEUDI

22/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes **BIO**
provençale



LAITAGES

DESSERTS

Moelleux
pommes

VENDREDI

23/10

ENTREES

Betteraves
BIO en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Edam

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)



Haute valeur
environnementale



Porc français

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

4 composants - 1 BIO - se 44/2026

LUNDI

26/10

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré BIO



Menu **Végétarien**

27/10

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Haricots verts BIO

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

28/10

ENTREES

Carottes râpées BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

29/10

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Brownie
chocolat et
noisette à
découper



VENDREDI

30/10

ENTREES

Salade de
maïs



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

chipolatas

Pates BIO
Et chou fleur
béchamel
(ratio 80-20)

Gouda

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)



Haute valeur
environnement
ale



Porc français

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Certification
environnementa
le
niveau 2



Origine
France

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
-  Filière marine engagée
-  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