

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 02/2026

LUNDI

05/01
ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS



Menu Végétarien

06/01
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/01
ENTREES

Macédoine
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert
Vanille



JEUDI

08/01
ENTREES

Duo de crudités



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Petits suisse aux fruits

VENDREDI

09/01
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS



GALETTE DES
ROIS

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

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

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

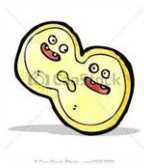
- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

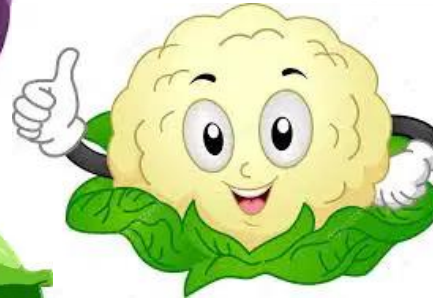


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !

LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

13/01

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc
sucré



DESSERTS

Compote

MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Pommes vapeur

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

15/01

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



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 MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 04/2026



Menu Végétarien

VENDREDI

23/01
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

22/01
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

Compote

MERCREDI

21/01
ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Edam

DESSERTS



Yaourt nature sucré

MARDI

20/01
ENTREES

Tarte au fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit



LUNDI

19/01
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 05/2026



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

LUNDI

26/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

27/01

ENTREES

Salade de blé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

28/01

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit



JEUDI

29/01

ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau sauce
marengo

Trilogie de légumes
Haricots verts, carottes, salsifis

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

30/01

ENTREES

Mascarade de crudités



PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Mousse 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.

* : plat avec viande porcine

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 06/2026



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

Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Buche chèvre a couper



DESSERTS

Fruit

MARDI

03/02

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Compote pomme banane

MERCREDI

04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

CHANDELEUR EN BRETAGNE



05/02

ENTREES

CHANDELEUR EN BRETAGNE

Salade Morlaix
Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce
dieppoise

Semoule

Petit Louis

Crêpe sucrée



VENDREDI

06/02

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Flan 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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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

09/02

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

11/02

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos



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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 08/2026

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

**Mousse au
chocolat**



Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème



LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré



JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème



PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petits suisses
aux fruits



DESSERTS

Compote



VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz



LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

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



Haute valeur
environnementale

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 09/2026



NOUVEL AN
CHINOIS
JEUDI



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

LUNDI

23/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Menu Végétarien

24/02

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/02

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



26/02

ENTREES

VENDREDI

27/02

ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette du pêcheur

Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Flan chocolat

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

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

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

5 composants - se 10/2026

LUNDI

02/03

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

03/03

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



Edam

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/03

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

05/03

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Farandole de légumes

Courgettes, salsifis, carottes

LAITAGES

Flan vanille

DESSERTS

Tarte aux
pommes



VENDREDI

06/03

ENTREES



Cèleri rémoulade

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade
parmentière

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Brie a couper



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.

* : plat avec viande porcine

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



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

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