



LUNDI

01/09
ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Poêlée de légumes

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

02/09
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES



Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

03/09
ENTREES

Duo de crudités

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert Vanille



JEUDI

04/09
ENTREES

Salade de tomates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



VENDREDI

05/09
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel



LAITAGES

Yaourt sucré



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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 37/2025

LUNDI

08/09

ENTREES **PRODUIT DE SAISON**

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

09/09

ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale
 Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt aromatisé

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

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

11/09

ENTREES

Salade Marco polo
 Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE **Nuggets de poisson**

Purée de légumes

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Flan caramel

Menu Végétarien

12/09

ENTREES

Concombre en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
 Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Yaourt sucré

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

* : plat avec viande porcine

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 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

5 composants - se 38/2025



Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

15/09

ENTREES

Cèleri rémoulade
Carotte et cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

MARDI

16/09

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

17/09

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

18/09

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Compote de fruits

Pêche RESPONSABLE

19/09

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

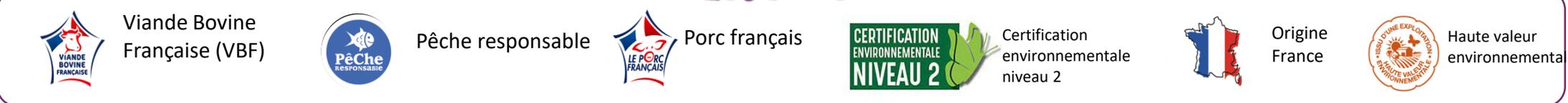
Brownie à découper

PRODUIT DE SAISON

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.



LUNDI

22/09

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
 Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES

DESSERTS

Fruit
Mousse Chocolat

Menu Végétarien

23/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade




LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

24/09

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Épinards crème

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Blanquette de poisson

Pates



LAITAGES

Mimolette



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 40/2025

Menu Végétarien

29/09 ENTREES
Taboulé
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien
Haricots beurre
LAITAGES
Buche chèvre a couper
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
DESSERTS
Crème chocolat

MERCREDI

01/09 ENTREES
Radis beurre
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
LAITAGES
Samos
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

02/09 ENTREES
Salade verte croustons
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four
LAITAGES
Petit Louis
DESSERTS
Compote Pomme Banane

VENDREDI

03/09 ENTREES
Carottes râpées
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde
Riz à la tomate
LAITAGES
Yaourt aromatisé
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
-------------------------------	-------------------	---------------	---	----------------	-------------------------------

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

LUNDI

06/10

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes persillées

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Crème vanille

Menu Végétarien

07/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/10

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

09/10

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Moelleux chocolat

VENDREDI

10/10

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette

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.

LUNDI

13/10
ENTREES

Salade fraîcheur
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti
Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Menu Végétarien

14/10
ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

15/10
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré

CAP SUR L'OUTRE MER

MENU A THEME:

A LA DÉCOUVERTE DU GÔUT

VENDREDI

17/10
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

sauté de porc aux olives

Brocolis à la béchamel

LAITAGES

Vache qui rit

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.



LUNDI

20/10
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

21/10
ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

22/10
ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



JEUDI

23/10
ENTREES

Salade de patates

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda



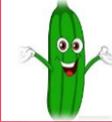
DESSERTS

Flan vanille nappé caramel

VENDREDI

24/10
ENTREES

Concombre en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Purée

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



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, 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

27/10
ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

28/10
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

29/10
ENTREES

Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

30/10
ENTREES

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes béchamel

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

31/10
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
À servir froid

Coquillettes

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



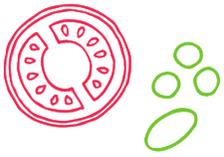
Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



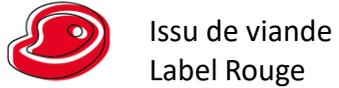
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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