



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 36/2026



LUNDI
31/08
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI
01/09
ENTREES

Haricots verts en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Compote de pomme **BIO**

MERCREDI
02/09
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

C'est la rentrée !

ENTREES

Salade de tomates **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Muffin au chocolat

VENDREDI
04/09

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis **BIO** emmental

LAITAGES

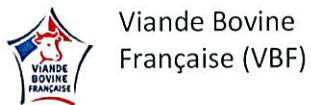
Yaourt sucré

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



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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO -se 37/2026



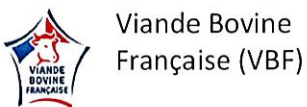
| LUNDI 07/09 | Menu <i>Végétarien</i> 08/09 | MERCREDI 09/09 | JEUDI 10/09 | VENDREDI 11/09 |
|--|------------------------------------|------------------------------------|---|--|
| ENTREES | ENTREES | ENTREES | ENTREES | ENTREES |
| Salade de chou rouge BIO et pomme | Salade de pomme de terre | | Salade Marco polo Pates, surimi, mayonnaise, curcuma | Melon entier à couper |
| | | | | PRODUIT DE SAISON |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Filet de poulet au jus | Roulé au fromage | | *Roti de porc* | Poisson pané |
| Lentilles maison | + salade | | Carottes BIO | Pommes vapeur et Haricot plats a la tomate (ratio 80-20) |
| LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES | LAITAGES |
| Edam | Vache qui rit BIO | | Yaourt sucré | Tartare |
| DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS |
| Fruit | Flan chocolat | | Gaufre liégeoise | 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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2026



LUNDI

14/09

ENTREES

Cèleri **BIO** rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

15/09

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelles végétariennes

Courgettes **BIO** provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/09

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

17/09

ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

Compote pomme

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PATES BOLOGNAISE ET/OU CARBONARA

Merci de communiquer votre choix et/ou le pourcentage

LAITAGES

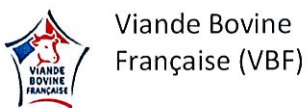
Petit louis

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



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

* : plat avec viande porcine



MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 39/2026



Menu Végétarien

21/09

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Edam

DESSERTS

Maestro chocolat

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette citron vert, fromage blanc, ciboulette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet français champignons et crème



Légumes du potager
Carottes et pdt françaises, courgettes



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS



Tarte aux pommes

MERCREDI

23/09

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

24/09

ENTREES

Salade verte croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce à l'orange

Semoule **BIO**

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Compote de pomme

VENDREDI

25/09

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Chou fleur **BIO** et pomme de terre



LAITAGES

Vache picon



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.

* : plat avec viande porcine

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 40/2026



LUNDI
28/09

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce ketchup

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

29/09

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI
30/09

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI
01/10

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI
02/10

ENTREES

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.

* : plat avec viande porcine

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.