










LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 40/2026



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

LUNDI 28/09	Menu <i>Végétarien</i> 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10 
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES Chou coleslaw BIO Chou et carottes râpés, fromage blanc, mayonnaise 	ENTREES Salade de riz
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Sauté de veau marengo Sauce à base de tomates et carottes 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson 
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES Pommes vapeur et Épinards crème (ratio 80/20)	LAITAGES Purée de légumes
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS Madeleine  Compote de pomme	DESSERTS Petit Louis  Yaourt sucré 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



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 41/2026



LUNDI

05/10
ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

06/10
ENTREES

Carottes râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO** pomodoro e mozzarella



LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme fraise



Barre bretonne

MERCREDI

07/10
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

08/10
ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Riz **BIO**



LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

09/10
ENTREES

Concombre **BIO** en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

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)



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



Menu *Végétarien* 5 composants - 1 BIO - se 42/2026



LUNDI
12/10
ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

Velouté aux fruits

MARDI
13/10
ENTREES

Taboulé **BIO**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pané végétal

Carott' cœur
Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
14/10
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



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

Vache picon

DESSERTS

LA

JOURNÉE

DU GOUT

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.