



Semaine 36 du 31 aout au 06 septembre 2026

MENU
SCOLAIRE

	<i>LUNDI</i> 31	<i>MARDI</i> 1	<i>MERCREDI</i> 2	<i>JEUDI</i> 3	<i>VENREDI</i> 4
Entrée		TABOULÉ		 <u>SALADE DE TOMATES BIO</u>	<u>MORTADELLE</u>
Viande		ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES		<u>CHEESE BURGER</u>	POULET ROTI
Accompagnement		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		<u>FRITES</u>	 <u>BROCOLIS BIO EMMENTAL</u>
Dessert		 <u>SAMOS</u>		<u>MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT</u>	 <u>FRUIT</u>

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



HVE Haute valeur environnementale



rc français



recette du chef



* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE BRETONNE: chou fleur, poivrons, carottes rapées, flageolets, vinaigrette

POULET SAUCE WATERZOÏ: poulet sauce aux petits légumes

FARANDOLE DE LÉGUMES: carottes, haricots verts, courgettes, céleri rave, beurre lié

GARNITURE ESTIVALE: pdt, brunoise du soleil, tomate



œufs de poules élevées en plein air



filière marine engagée

sous réserve d'approvisionnement

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.



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

Semaine 37 DU 07 AU 13 septembre 2026

MENU
SCOLAIRE

1 BIO

LUNDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

7

8

9

10

11

Entrée	 PIZZA AU FROMAGE	SURIMI MAYONNAISE		<u>SALADE MARCO POLO</u>	<u>MELON ENTIER A COUPER</u>
Viande	ROTI DE DINDE	 BOULES DE BŒUF SAUCE GOULASH		CROC FROMAGE	 <u>POISSON PANÉ</u>
Accompagnement	 <u>LENTILLES MAISON</u>	POMMES NOISETTE		 <u>CAROTTES BIO</u>	 CHOU FLEUR SAUCE AUREOLE
Dessert	 <u>EDAM</u>	<u>FLAN CHOCOLAT</u>		<u>GAUFRE</u>	 PETIT SUISSE AUX FRUITS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



haute valeur environnementale



porc français



recette du chef



* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.



niveau 2 de certification environnementale



œufs de poules élevées en plein air



filière marine engagée

CARRY ŒUFS: œufs durs, sauce tomate, curcuma, curry, poivrons, ail, oignon
BOULES DE BŒUF SAUCE GOULASH: boules de bœuf, oignon, carottes, paprika
SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE THAI: sauté de volaille, légumes thai, sucre, , sauce nuoc man.
COLOMBO DE PORC: porc, curry, oignon, crème
SALADE MARCO POLO: pâtes, surimi rapé, mayonnaise, curcuma
CHOU FLEUR SAUCE AUREOLE: chou fleur, béchamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade
Nos entrées légumes/féculents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
#: la composition de nos charcuteries peut varier en fonction de nos approvisionnements
sous réserve d'approvisionnement

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.



Semaine 38 du 14 au 18 septembre 2026

MENU SCOLAIRE

LUNDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1 BIO

14

15

16

17

18

Entrée	 SALADE DE POMMES DE TERRE	TARTE SALÉE (ss viande)		SALADE VERTE AUX CROUTONS	 CONCOMBRES BIO A LA GRECQUE
Viande	PAUPIETTE DE VEAU	QUENELLES VÉGÉTARIENNES		 *SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS*	 PATES BOLOGNAISE ET /OU CARBONARA
Accompagnement	POÉLÉE DE LÉGUMES	 CAROTTES PERSILLÉES		POMMES VAPEUR	
Dessert	 CARRÉ DE L EST A COUPER	FRUIT		 YAOURT SUCRÉ BIO	GATEAU BASQUE

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France

LEGENDE



recette du chef



haute valeur environnementale



* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.



œufs de poules élevées en plein air



filière marine engagée

CONCOMBRE A LA GRECQUE: concombre rondelles, fromage blanc, herbes fraîches
ÉMINÉ DE VOLAILLE MARENGO: émincé de volaille, carottes, sauce tomate
BŒUF FOYOT: sauté de bœuf, crème, estragon, oignon
POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, pois chiche, haricots verts, vinaigrette
TRILOGIE DE LÉGUMES: haricots verts, carottes, salsifis, persillade
SALADE DE CERVÉLAS: pdt, cervelas, vinaigrette

sous réserve d'approvisionnement

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.



Semaine 39 du 21 au 27 septembre 2026

MENU
SCOLAIRE

Menu *Vegetarien*

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1 BIO

21

22

23

24

25

Entrée	DUO DE CRUDITÉS	 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CITRON VERT FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		 SALADE DE POMMES DE TERRE	 *PATÉ DE CAMPAGNE*
Viande	 CROQUE TOUT FROMAGE	*CHIPOLATAS*		 POISSON SAUCE A L'ORANGE	 BOULES DE BŒUF SAUCE FARIGOULETTE
Accompagnement	salade	 LÉGUMES DU POTAGER		 SEMOULE BIO	 CHOU FLEUR BIO POMME DE TERRE
Dessert	MAESTRO CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES		 FROMAGE	FRUIT

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



certification environnementale niveau 2



origine France

LEGENDE



plat végétarien

recette du chef



œufs de poules élevées en plein air



site valeur environnementale



filiale marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

DUO DE CRUDITÉS: carottes rapées et céleri rapé, curcuma, mayonnaise

SALADE DE POIS ORIENTALE: lentilles, flageolets et pois chiche, menthe, tomate, curry, cumin, vinaigrette

BOULES DE BŒUF SAUCE FARIGOULETTE: boules de bœuf, oignon, thym, paprika

SALADE STRASBOURGEOISE: pdt, saucisse de volaille, haricots verts, oignon, paprika, vinaigrette, persil

MASCARADE DE CRUDITÉS: chou rouge et blanc rapé, carottes rapées, vinaigrette

SALADE BILLY: pâtes, dés de fromage, dés de jambon, vinaigrette

sous réserve d'approvisionnement

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.



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

Semaine 40 du 28 au 4 octobre 2026

EGALIM

MENU
SCOLAIRE

LUNDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1 BIO

28

29

30

1

2

Entrée	PIZZA FROMAGE	SALADE D'AGRUMES			
Viande	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE KETCHUP	MOELLEUX POIS ET BLÉ			
Accompagnement	 HARICOTS VERTS BIO	FRITES			
Dessert	LAITAGE	 MOUSSE CHOCOLAT			

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



certification environnementale niveau 1

haute valeur environnementale



œufs de poules élevées en plein air



filère marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE TRIOLO: chou rouge, chou blanc, céleri rapé, vinaigrette

SALADE AUX AGRUMES: pamplemousse, maïs, tomate, palmier, vinaigrette

VEAU MARENGO: sauté de veau, oignon, champignons, fond brun, sauce tomate

SALADE FRAICHEUR: concombre, carottes rapées, tomate, vinaigrette

FARANDOLE DE LÉGUMES: carottes, haricots verts, courgettes, céleri rave, beurre lié

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate

sous réserve d'approvisionnement

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.