

Menus de la Semaine du 01 au 05 Septembre 2025



Découvrir pour mieux grandir



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu de la rentrée	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
Macédoine Betterave	Melon Pastèque	Carotte râpé Cœur de palmier	Concombre Salade verte	Lentille Tomate
		Filet de hoki Sauce citron	Omelette Sauce tomate	Sauté de bœuf Sauce gardiane
Ravioli	Dalh de lentille coraille	Coquille	Semoule	Carotte à l'ail
	Riz		Camembert Pont l'évêque	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
		Fromage fondu vache qui rit		
Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé framboise	Saint Nectaire Saint Paulin	Fromage frais demi-sel	Lacté gélifié ch Lacté gélifié vanille	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix	Donut	Compotes fruits		
Gâteau fourré abricot Compote Sirop de menthe	Madeleine longue Fromage frais sucré Jus d'orange	Langue de chat Yaourt nature Jus multfruit	Gaufrette vanille Fruit Jus de raisin	Génoise framboise Yaourt aromatisé Sirop grenadine



Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Bœuf charolais Label Rouge

Décongelé

Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Menus de la Semaine du 08 au 12 Septembre 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien			Menu OVO – Lacto végétarien
Feuilleté au fromage	Salade verte oignon frit Tomate  	Carotte sauce coleslaw Chou blanc sauce coleslaw 	Betterave maïs Cèleri rémoulade 	Chou-fleur Concombre 
Colin pané riz soufflé 	Couscous végétarien 	Sauté de dinde  Sauce blanquette	Cordon bleu	Boulette de sarrasin lentille 
Haricot vert	Semoule	Riz 	Penne 	Purée de carotte
Cantal Gouda   	Fromage blanc sucré Fromage blanc nature 	Fromage frais demi-sel Fromage frais rondelle 	Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Comté Brie   
Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Fruit de saison au choix  	Ile flottante	Gâteau aux pommes	Fruit de saison au choix  
Pain Emmental confiture Jus de pomme	Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe	Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange	Sablé Fruit Sirop d'orange	Gâteau fourré chocolat Compote Jus multifruit



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien				Menu OVO – Lacto végétarien
Salade de pate Sauce cocktail Taboulé(semoule)	Melon Pastèque	Pizza au fromage	Salade verte Œuf dur	Brocolis Fond d'artichaud
Nuggets emmental	Colin d'Alaska Sauce armoricaine	Steack haché de bœuf	Emincé de porc* Sauce paprika	Sauce tomate lentille corail
Duo de carotte	Riz	Ratatouille	Pomme frite	Pate fusilli
Yaourt brassé citron Yaourt brassé nature	Beaufort Saint Paulin	Pont l'évêque Camembert	Fromage frais Chanteneige Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt aromatisé Ferme de Viltain
Fruit de saison au choix	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Compote de pomme Compote pomme banane	Eclair chocolat
Pain barre de chocolat Petit fromage frais sucré Jus de raisin	Cookie Fruit Sirop de fraise	Gaufrette vanille Petit fromage frais nature Jus de pomme	Pain confiture Yaourt nature Sirop menthe	Gâteau fourré framboise Yaourt aromatisé Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Décongelé



Lait et produits laitiers à l'école



Fruits à l'école

aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Betterave Pois chiche</p> <p>Dés de saumons Sauce citron</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Croissant Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Salade verte noix Salade verte oignon frit</p> <p>Colin pané riz soufflé</p> <p>Semoule</p> <p>Comte Beaufort</p> <p>Crème dessert chocolat Crème dessert caramel</p> <p>Pain et pâte à tartiner Fruit Jus multifruit</p>	<p>Courgettes râpées Salade texane(h.rouge, maïs)</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais demi-sel Fromage frais croc lait</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus d'ananas</p>	<p>Carottes râpées Chou rouge</p> <p>Emince de dinde Sauce aigre douce</p> <p>Coquillette</p> <p>Chèvre Saint nectaire</p> <p>Smoothie pomme pêche</p> <p>Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop grenadine</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Dauphinois courgette pomme de terre basilic</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Pain Fromage à tartiner Jus de pomme</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Boulette de bœuf  Sauce façon pasticada</p> <p>Carotte</p> <p>Cantal  Pont l'évêque </p> <p>Compote multi fruit Compote pomme abricot</p>	<p>Chou blanc  Cèleri rémoulade </p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais Rondele Fromage frais Sain Morêt </p> <p>Gaufre chocolat</p>	<p>Haricots verts Pomme de terre ciboulette</p> <p>Nuggets de pois chiche </p> <p>Brocolis et curry</p> <p>Fromage blanc fraise  Fromage blanc nature  </p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Lentille Betterave</p> <p>Saute de porc* </p> <p>Purée de butternut</p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt sucré Ferme de Viltain</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Salade verte crouton  Poireaux </p> <p>Sauce tomate lentille Façon bolognaise </p> <p>Penne </p> <p>Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré </p> <p>Lacté gélifié chocolat Lacté gélifié vanille</p>
<p>Chouquette Fruit Jus d'ananas</p>	<p>Sablé Yaourt aromatisé Sirop menthe</p>	<p>Génoise chocolat Fruit Jus d'orange</p>	<p>Pain confiture Petit fromage frais aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Gâteau fourré chocolat Petit fromage blanc frais sucré Sirop d'orange</p>



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu anti-gaspi	Menu OVO – Lacto végétarien
Velouté patate douce orange	Panais rémoulade pomme Tomate 	Macédoine Salade texane (haricot rouge maïs)	Pamplemousse Salade verte 	Brocolis Chou-fleur
Escalope de dinde Sauce tomate 	Sauce teriyaki aux légumes 	Poulet rôti 	Des de saumons Sauce citron	Enchiladas haricot rouge maïs légumes ratatouilles (courgette, poivron, aubergine, ail, oignon)
Boulgour 	Riz 	Duo de carotte	Haricots plats	Fromage blanc sucré  Fromage blanc nature 
Yaourt aromatisé Yaourt nature 	Fromage fondu vache rit  Fromage frais rondelle	Yaourt brassé myrtille  Yaourt brassé nature 	Beaufort  Gouda 	Fruit de saison au choix 
Fruit de saison au choix 	Compote de Marcoussis (Pomme) 	Fruit de saison au choix 	Cake crème de marron 	Fruit de saison au choix 
Gaufrette chocolat Yaourt nature sucré Sirop de grenadine	Pain chocolat Petit fromage frais fruité Jus multi fruit	Petit beurre Fruit Sirop de menthe	Gâteau fourré abricot Compote de pomme Jus de raisin	Pain Fromage a tartiner Jus de pomme



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi Menu OVO - Lacto végétarien	Jeudi	Vendredi
NORMANDIE	HAUT-DE-FRANCE	AUVERGNE- RHÔNES-APLES	ÎLE-DE-FRANCE	NOUVELLE- AQUITAINE
<p>Salade de pomme de terre crème ciboulette Betterave</p> <p>Filet de limande Sauce dieppoise</p> <p>Confit de carottes en batônnet</p> <p>Yaourt nature sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Quartier de pomme Topping caramel</p> <p>Pain emmental Jus de pomme</p>	<p>Endives Chou blanc</p> <p>Cuisse de poulet rôti Sauce au maroilles</p> <p>Frite</p> <p>Mimolette Emmental</p> <p>Compote de pomme et cube de pomme saveur vanille</p> <p>Gaufrette chocolat Yaourt nature Sirop de menthe</p>	<p>Soupe de lentilles au cumin</p> <p>Quenelle nature Sauce tomate</p> <p>Riz et courgette</p> <p>Fromage blanc et confiture de myrtille</p> <p>Fruit de saison aux choix</p> <p>Gâteau fourré chocolat Compote Jus multfruit</p>	<p>Carotte râpée Haricot beurre</p> <p>Saute de bœuf Sauce forestière</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Fromage blanc façon belle Hélène</p> <p>Sablé Fruit Sirop d'orange</p>	<p>Salade iceberg Macédoine</p> <p>Parmentier de canard, haricot blanc et purée de céleri</p> <p>Tomme grise Iraty Confiture de cerise griotte</p> <p>Gâteau basque et confiture de cerises noires</p> <p>Chouquette Petit fromage frais fruit Jus d'orange</p>



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Tout commence au quotidien

* Plat à base de porc.

Menus de la Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien		
Brocolis Fond d'artichaut Vinaigrette chimichurri Nuggets emmental Lentilles Camembert Cantal Fruit de saison au choix	Endive, crouton et noix Boulgour tomate poivron Fricassé de poisson Sauce armoricaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc sucré Fromage blanc nature Mousse chocolat lait Mousse chocolat noir	Chou rouge Salade verte Sauce bolognaise végétal (égrené végétal, tomate, tomate, oignon) Spaghetti Coulommiers Gouda Fruit de saison au choix	Chou fleur Betteraves Sauté de bœuf Sauce orientale Semoule Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Compote tout fruit Compote pomme Allégée en sucre	Cake fromage (œuf, farine, emmental, mozzarella) Cordon bleu Haricots beurre Pont l'évêque Comté Fruit de saison
Madeleine Petit fromage frais aux fruits Sirop de menthe	Pain et pate a tartiner Yaourt aromatisé Jus multifruit	Gâteau fourré chocolat Compote de pomme Jus d'ananas	Gaufrette vanille Fruit Sirop de fraise	Croissant Petit fromage frais sucré Jus d'orange



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation d'origine contrôlée ou Appellation d'origine Protégée



aide UE à destination des écoles

* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

vacances



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu OVO – Lacto végétarien		Menu OVO – Lacto végétarien	
<p>Betterave Salade texane (haricot rouge maïs)</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt brassé myrtille Yaourt brassé nature</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Curry de pois chiche et épinards</p> <p>Riz</p> <p>Gouda Edam</p> <p>Crème dessert saveur caramel Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Sauté d'agneau sauce navarin</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Fromage fondu croc lait Fromage frais demi-sel</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Chou rouge Lentilles Vinaigrette framboise</p> <p>Parmentier à la provençale(purée de pomme de terre, courgette, poivron, tomate)</p> <p>Beaufort Fourme d'Ambe</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>Haricot vert échalote Chou blanc</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Coquillette</p> <p>Brie Comté</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Pain et confiture Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p>Cookie Petit fromage blanc aux fruits Jus de raisin</p>	<p>Sablé Compote Jus de pomme</p>	<p>Biscuit nappé chocolat Petit fromage frais sucré Sirop d'orange</p>	



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Décongelé



aide UE à destination des écoles



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



* Plat à base de porc.



Tout commence au quotidien