



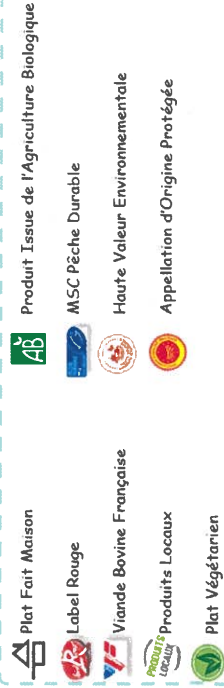
MENU SCOLAIRE

SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

Mai 25/08/2025



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves à l'échalote		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Jardinière de légumes		Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	Fromage blanc		Coulommiers	Tartare nature
S/V: Bolognaise au thon (PC)	Fruit de saison		Fruit de saison	Madeleine
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS:

Goulish de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine
Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé 	Pastèque	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Trio de légumes 	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre 	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
S/P: Galantine de volaille S/V: Terrine de poisson / Boulettes de saumon		S/V: Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature 	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Sauce maringo: Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Trio de légumes: Carottes, chou-fleur, brocolis
Taboulé: Semaule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe
S/V: Sans viande
S/P: Sans porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc





LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Salade verte et croutons	Tomates	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Steak haché et ketchup	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Petits pois à l'anglaise	Coquillettes	Chou-fleur et brocolis
Galette bretonne	Tartare nature	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison	Compote pommes fraises	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

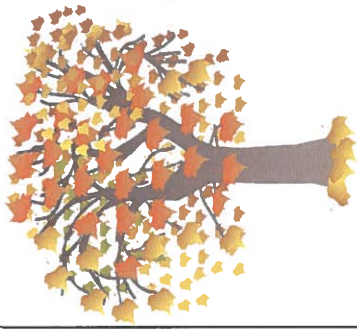
S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Cordon bleu Gratin de blettes  Yaourt sucré Fruit de saison S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Melon vert  Fish and chips (PC)  Petit moulé Crème dessert praliné 	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw  Poulet rôti Pommes vapeur Tartare nature Compotes de pommes  S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Salade coleslaw / Omelette
GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER
Baguette	Gaufre	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Fruit	Jus de pommes

INFORMATIONS:



Plat Fait Maison



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Products | Local



Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

★ Plât contenant du porc

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Salade laitue	Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym Beignets de courgettes	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Chanteneige	Petit suisse sucré	Riz
Saint-Paulin	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	S/V : Poisson en sauce		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Pâté à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
S/P: Sans Porc
* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade piémontaise	Salade verte
Boulettes d'aaneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Chou fleur	
Pont l'Evêque	Fruit de saison	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Compote de pommes		Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Parmentier de poisson (PC) / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

★ Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA SEMAINE DU GOÛT				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

**Plat Fait Maison**

**Label Rouge**

**Viande Bovine Française**

**Produits Locaux**

**Plat Végétarien**

**Produit Issue de l'Agriculture Biologique**

**MSC Pêche Durable**

**Haut Valeur Environnementale**

**Appellation d'Origine Protégée**

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Mais au thon	☞	Œuf dur mayonnaise	Surimi mayonnaise
Gordon bleu Pommes vapeurs	Filet de colin au citron Macaroni	☞ ☞	Parmentier végétarien (PC)	Filet de poulet pané Ratatouille et pommes de terre
Croc 'Lait	Mimolette		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Flan vanille	☞	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon			S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien: Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino: Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

★ Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

Maj 25/06/2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos		Concombre bulgare	Salami*
Rôti de porc au miel*		Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Coquillettes		Emmental	Haricots beurre
<u>Carré de l'Est</u>			Yaourt nature
<u>Compote de pommes</u>		Eclair au chocolat	<u>Fruit de saison</u>
S/P : Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate			S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Pâté en croûte* Pommes de terre ciboullette	Betteraves vinaigrette Endives aux poires	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Paupiette de dinde aux champignons Nuggets de poulet Gratin de courgettes Jardinière de légumes	Filet de lieu beurre blanc Colin gratiné au fromage Semoule Boulahour	Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés	Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées
Croc'lait Yaourt aromatisé	Vache qui rit Chource	Brownies	Emmental
Fruit de saison Madeleine	Fruit de saison Crème dessert pralinée		Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboullette / Nuggets de poisson			S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Plumetis chocolat Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz nigéris: Riz, thon, poivrons, olives

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine vinaigrette	Pâté forestier*	 Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée Pommes rissolées	 Colin poêlé au beurre Chou-fleur et brocolis	Lasagnes végétariennes (Pc)	Jambonneau aux petits légumes* Tortis
<u>Saint-Nectaire</u>	Fromage frais nature 	Edam	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison 	 Liégeois au chocolat	Pastel De Nata 	Ananas au sirop
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yauurt à boire à l'abricot	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Fruit

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issus de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Poisson pané Röstis aux légumes	Escalope viennoise Semoule
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Vache Picon	Kiri
Palet breton	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Salade surprise	S/V : Poisson en sauce
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette	Gaufre	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Fruit	Jus de pommes

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Parc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

	Plat Fait Maison		Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge		MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française		Haute Valeur Environnementale
	Produits Locaux		Appellation d'Origine Protégée
	Plat Végétarien		

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Nuggets de poisson	Boulettes de bœuf façon kefta
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre	Pommes au four
Cookie	Camembert	Petit suisse aux fruits	Emmental
	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Pané fromager
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

 S/P: Sans Porc

 S/V: Sans Viande

INFORMATIONS:

Salade fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Légumes du pot : Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/P: Sans Porc
S/V: Sans Viande
L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
★ Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 5) - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Tarte au fromage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané  	Boulettes végétales 		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate		Haricots verts 
Yaourt aromatisé 	Banane 		Croc' lait
Fruit de saison			Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/P : Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce	S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit 	Compote de pommes