



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
si possible autre que le polABe	Tarte au fromage	BRIOCHE	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Cordon bleu		Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	DES ROIS	Beignets de chou-fleur
Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	GOÛTER	Saint Bricet
	Liégeois vanille	Barre de céréales	Flan nappé caramel
	S/V : Poisson pané	Yaourt à boire à la vanille	S/P : Roulade de volaille
GOÛTER	GOÛTER	Fruit	S/V : Oeuf dur mayonnaise
Baguette	Gaufre		
Confiture	Lait au chocolat		
Compote de pommes	Fruit		

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

INFORMATIONS:

Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

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

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Concombres vinaigrette	Taboulé
Burger de veau Carottes au jus	Rôti de porc au thym* Penne	Chili végétarien (PC) (Égrené végétal)	Nuggets de poisson Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Buchette	Tatare nature
Gâteau de semoule	Fruit de saison	Éclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Falafels en sauce		
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 au chocolat	Compote de pommes	Pâte de fruits

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antiois: Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, moyennes et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Salade de pâtes		Carottes râpées	Œuf dur  mayonnaise
Saucisses de Strasbourg* Coquillettes	Pépites de colin aux céréales Beignets de brocolis		Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage Lentilles vertes garnies
Vache qui rit 	Fromage blanc sucré		Fromage frais sucré	
Crème dessert vanille 	Fruit de saison 		Banane 	Compote de pommes framboises 
S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes		S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC) / Colombo de poisson (PC)	
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

INFORMATIONS :

Colombo de veau : Courgettes, pat., tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

 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



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote 	Concombres à la crème		Salade verte	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées / pommes de terre			Haricots verts
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale		Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes		Banane	
S/V : Omelette	Compote de pommes			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Bouchées de sarrasin
GÔÛTER	GÔÛTER		GÔÛTER	GÔÛTER
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

INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade colelaw: chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux





MENU SCOLAIRE

SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de maïs	Pâté de campagne*		Terrine de légumes mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre		Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Gratin de blettes et PDT	Beignets de chou-fleur		Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Croc-lait		Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		S/V : Falafels en sauce	
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres
Sauce chasseur: Oignons et champignons

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





MENU SCOLAIRE

SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

Mai 23/10/2025



MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 Riz au lait		Carottes râpées	Surimi mayonnaise
Roulade de volaille		Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Poulet rôti		Riz	Petits pois
Beignets de brocolis		Fromage frais sucré	Chantailou
Camembert		Fruit de saison	Compote pommes abricots
Riz au lait			S/V : Surimi mayonnaise
S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fart 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:

- Paillée Victoria** : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
- Haricots verts nicole** : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges
- S/P Sans Porc** **S/V** : Sans Viande **PC** : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- ★ Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Escalope de poulet panée  Carottes au jus  Carré de l'est  Compote de pommes S/V : Poisson pané et carottes au jus	NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel*  Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	   	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton 	Feuilleté hot dog*  Poisson meunière  Ratatouille et pommes de terre Kiri Fruit de saison  S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

INFORMATIONS:

- Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
- Carottes à la marocaine:** carottes, oignons, cumin
- Mijoté de légumes d'hiver:** carottes, panais, poireaux, pommes de terre
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





MENU SCOLAIRE



Mai 23/10/2025



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Salade verte	Salade piémontaise Sardine au beurre	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétariennes (PC)	Brandade de poissons (PC) 	Sauté de bœuf à l'ancienne Galopin de veau Cocos à la tomate Courgettes et pommes de terre	Paëlla (PC)	Cordon bleu Ratatouille
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache qui rit Faisselle	Rondelé aux noix	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison Panna cotta & coulis de fruits	Crème dessert vanille	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

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

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

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

* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENU SCOLAIRE

SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Betteraves vinaigrette au miel	☞	Concombres  bulgare ☞	 PRINTEMPS  Le menu vous sera communiqué ultérieurement 
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) ☞ P	Poisson pané  Carottes au jus ☞	☞	Omelette	
Yaourt aromatisé 	Kiri 		Gratin dauphinois ☞	
Fruit de saison 	Gâteau de semoule	☞	Fruit de saison  	
S/P : Rôti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



INFORMATIONS:

Concombres bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Taboulé		Quiche*	Tomates vinaigrette
Rôti de dinde	Aiguillettes de blé emmental		Nuggets de poulet	Colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Semoule
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat		Banane	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne / Nuggets de poulet S/V : Salade paysanne / Nuggets de fromage	
GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Choux blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat complet

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

- Menu susceptible de varier en fonction du réseau des approvisionnements



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Ouf dur mayonnaise		MENU PÂQUES Le menu vous sera communiqué	Saucisson à l'ail*
Lasagnes à la provençale (PC)	Paupiette de veau aux herbes			Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Morêt	Beignets de chou-fleur			Duo de carottes
Fruit de saison	Carré de l'Est			Croc-lait
	Fruit de saison			Fruit de saison
	S/V : Pané de blé fromage épinards			S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux
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

Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



INFORMATIONS:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU SCOLAIRE

SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage		Carottes râpées	Salade Grecque
	Cordon bleu		Hachis parmentier (PC)	Raviolini tomates mozzarella (PC)
	Haricots verts			
	Chantaillou		Faisselle	
	Fruit de saison		Fruit de saison	Banane sauce chocolat
	S/V : Œufs durs		S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)	
	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements