



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 19/2026



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

LUNDI

04/05
ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

05/05
ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts persillés



LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

06/05
ENTREES

Crudités de saison



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Petits pois



LAITAGES

Crème dessert
Vanille



DESSERTS

Fruit

JEUDI

07/05
ENTREES

Salade de tomates



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf sauce
italienne

Pates



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS



Madeleine

VENDREDI

08/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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

* : plat avec viande porcine

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Menu **Végétarien** 5 composants - se 20/2026

LUNDI

11/05

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI

12/05

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote

MERCREDI

13/05

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/05

ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

15/05

ENTREES

Salade colorée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

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

5 composants - se 21/2026

Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

18/05

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

19/05

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Chou fleur

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

20/05

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fromage blanc sucré

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



JEUDI

21/05

ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Compote

22/05

ENTREES

Concombre a la grecque
Rondelles de concombre, fromage blc, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végé
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Brownie à découper

PRODUIT DE SAISON

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.

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 22/2026

LUNDI

25/05

ENTREES

FÉRIÉ

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

**ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI**
Menu Végétarien
26/05



SALADE DE BLÉ

CROQUE TOUT
FROMAGE
+ SALADE

CAMEMBERT A COUPER

COMPOTE DE FRUIT

MERCREDI

27/05

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/05

ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Flan vanille

VENDREDI

29/05

ENTREES

Salade fraîcheur
Tomate, carotte râpées, concombre



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes maison et
pomme de terre

LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Gaufre liégeoise



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

5 composants - se 23/2026

LUNDI

01/05
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

02/06
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Compote

MERCREDI

03/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/06
ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

05/06
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Mousse chocolat

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.

LUNDI

08/06
ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

09/08
ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage



+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/06
ENTREES

Tomates en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé




JEUDI

11/06
ENTREES

Concombres en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Barre bretonne



VENDREDI

12/06
ENTREES

*Pâté de campagne *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

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.

LUNDI

15/06

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Petit suisse sucré

MARDI

16/06

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

17/06

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Tarte aux pommes



Menu Végétarien VENDREDI

19/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise végété

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Compote

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.

LA FAMILLE DES COURGETTES

La courgette est un légume très riche en eau



C'est aussi une source de glucides,
pour l'énergie



Elle contient aussi de la vitamine C
et B9, qui soutiennent les défenses
immunitaires,
le renouvellement de la peau,
et luttent contre la fatigue.



Elle est originaire du **Mexique**.



5 composants - se 26/2026

LUNDI

22/06
ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
Carottes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

23/06
ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/06
ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

25/06
ENTREES



Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes provençale

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



VENDREDI

26/06
ENTREES

Melon entier à vider et tailler



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Flan chocolat

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



5 composants - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI

29/06
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet aux champignons
Ratatouille

LAITAGES
Petit moulé

DESSERTS
Yaourt sucré

Menu Végétarien

30/06
ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis aux légumes

LAITAGES
Brie a couper

DESSERTS
Fruit

MERCREDI

01/07
ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
*Roti de porc*Frites au four

LAITAGES
Chanteneige

DESSERTS
Mousse chocolat

JEUDI

02/07
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson meunière
Farandole de légumes

LAITAGES
Yaourt aromatisé

DESSERTS
Tarte aux pommes

MENU

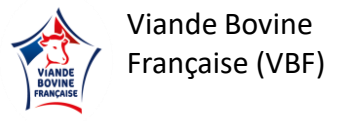
TOMATE PICNIC
JAMBON BLANC
CHIPS
EDAM
COMPOTE à BOIRE

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.

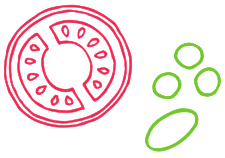
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



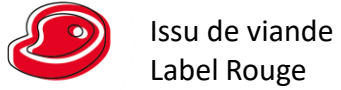
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française