

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 36/2026

## LUNDI

31/08

ENTREES

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

---

LAITAGES

---

DESSERTS

## MARDI

01/09

ENTREES

Haricots verts en salade

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

---

LAITAGES

Samos

---

DESSERTS

Compote de pomme

## MERCREDI

02/09

ENTREES

Friand au fromage

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue

---

LAITAGES

Gouda

---

DESSERTS

Fruit

*C'est la rentrée !*

ENTREES

Salade de tomates

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

---

LAITAGES

Petit moulé

---

DESSERTS

Muffin au chocolat

## VENDREDI

04/09

ENTREES

\*Mortadelle\*

---

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis emmental

---

LAITAGES

Yaourt sucré






---

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.

## LUNDI

07/09  
ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Lentilles maison

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

08/09  
ENTREES

Salade de pomme de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Flan chocolat

## MERCREDI

09/09  
ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Mousse citron

## JEUDI

10/09  
ENTREES

Salade Marco polo  
Pates, surimi, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Carottes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Gaufre liégeoise

## VENDREDI

11/09  
ENTREES

Melon entier à couper

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur et Haricot plats a la tomate (ratio 80-20)

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Compote de pomme poire

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 concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 38/2026



## LUNDI

14/09

**ENTREES**

Cèleri rémoulade  
cèleri râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Pommes noisette

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

Maestro vanille

**PRODUIT DE SAISON**

## Menu Végétarien

15/09

**ENTREES**

Tarte salée (ss viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Quenelles végétariennes

Courgettes provençale  
Courgettes et légumes ratatouille

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

16/09

**ENTREES**

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille sauce marengo  
Sauce aux carottes et tomates

Haricots beurre

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Gaufre liégeoise

## JEUDI

17/09

**ENTREES**

Salade de riz au thon

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Trilogie de légumes  
Haricot verts, salsifis, carottes

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**

Compote de pomme

## PASTA PARTY

**ENTREES**

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**PATES BOLOGNAISE ET/OU CARBONARA**

*Merci de communiquer votre choix et/ou le pourcentage*

**LAITAGES**

Petit louis

**DESSERTS**

Gâteau basque

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.



# MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 39/2026

## Menu Végétarien

21/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Maestro chocolat

ENTREES

Betteraves vinaigrette  
citron vert, fromage blanc,  
ciboulette



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet français  
champignons et crème



Légumes du potager  
Carottes et pdt françaises, courgettes



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS



Tarte aux pommes

## MERCREDI

23/09

ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

## JEUDI

24/09

ENTREES

Salade verte croutons



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce à l'  
orange



Semoule

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Compote de pomme

## VENDREDI

25/09

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Chou fleur et pomme de  
terre



LAITAGES

Vache picon



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.

\* : 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.

5 composants - se 40/2026






LUNDI 28/09 ENTREES	Menu <i>Végétarien</i> 29/09 ENTREES	MERCREDI 30/09 ENTREES	JEUDI 01/10 ENTREES	VENDREDI 02/10 ENTREES
Pizza (ss viande)	Taboulé	Macédoine mayonnaise 	Chou coleslaw <b>BIO</b> Chou et carottes râpés, fromage blanc, mayonnaise 	Salade de riz 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Émincé de poulet sauce ketchup Haricots verts 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Moelleux pois et blé Poêlée de légumes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  Boules de bœuf à l'italienne Semoule	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Sauté de veau marengo Sauce a base de tomates et carottes Pommes vapeur et Épinards crème (ratio 80/20)	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  Nuggets de poisson Purée de légumes
LAITAGES Chanteneige 	LAITAGES Gouda 	LAITAGES Samos 	LAITAGES Madeleine 	LAITAGES Petit Louis 
DESSERTS Fruit	DESSERTS Mousse chocolat	DESSERTS Maestro vanille	DESSERTS Compote de pomme	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.

\* : 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.

## LUNDI

05/10  
ENTREES

Salade de patates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Flan vanille





## Menu Végétarien

06/10  
ENTREES

Carottes râpées



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortellini pomodoro e mozzarella

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote pomme fraise

Barre bretonne



## MERCREDI

07/10  
ENTREES

Tomates en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu


Pates

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## JEUDI

08/10  
ENTREES

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet

Riz

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit




## VENDREDI

09/10  
ENTREES

Concombre en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fish and chips

Frites au four

**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

12/10  
ENTREES

Macédoine mayonnaise

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Velouté aux fruits

## Menu Végétarien

13/10  
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pané végétal

**Carott' cœur**  
Carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/10  
ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Pommes vapeur

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Tarte aux pommes

## JEUDI

15/10  
ENTREES

Tomate en salade

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson sauce dieppoise  
Sauce au beurre blanc, fruits de mer

Semoule  
Et Courgette (ratio 80-20)

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Compote

LA

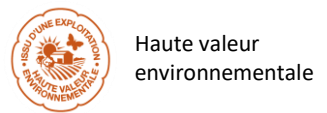
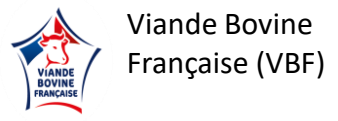
JOURNÉE

DU GOÛT

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.

5 composants - se 43/2026

## LUNDI

19/10  
ENTREES

Salade de pommes de terre

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Compote de pomme



## Menu Végétarien

20/10  
ENTREES

Duo de crudités  
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

21/10  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

## JEUDI

22/10  
ENTREES

Surimi mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Courgettes

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Moelleux pommes

## VENDREDI

23/10  
ENTREES



Betteraves en salade



### 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.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

5 composants - se 44/2026

## LUNDI

26/10  
ENTREES

\*Rosette\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

### LAITAGES

Petit moulé



### DESSERTS

Yaourt sucré



## Menu Végétarien

27/10  
ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Haricots verts

### LAITAGES

Brie a couper



### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

28/10  
ENTREES

Carottes râpées

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Frites au four

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS

Mousse chocolat

## JEUDI

29/10  
ENTREES



Salade de riz

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

### LAITAGES

Yaourt aromatisé



### DESSERTS

Brownie  
chocolat et  
noisette à  
découper



## VENDREDI

30/10  
ENTREES

Salade de  
mais



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*chipolatas\*

Pates  
Et chou fleur béchamel  
(ratio 80-20)

### LAITAGES

Gouda

### DESSERTS

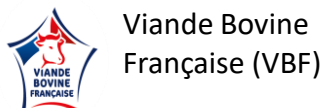
Compote de  
pomme



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

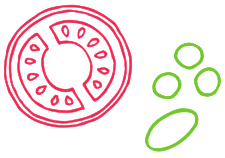


Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France

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



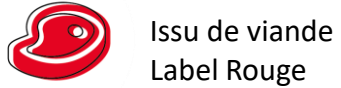
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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



Filière marine  
engagée



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