

Semaine du 31 août au 04 septembre			Semaine du 07 sept au 11 septembre			Semaine du 14 sept au 18 septembre			Semaine du 21 sept au 25 septembre			
Lundi			Pastèque BIO Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) ✓ Semoule Petit moulé ail et fines herbes Flan vanille			Salade d'haricots verts vinaigrette Rôti de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO Fruit			Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre Madeleine			
Mardi	Rentrée scolaire Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf au cumin Piperade et coquillettes BIO Vache qui rit Donuts		Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Gratin de courgettes BIO Yaourt aromatisé Fruit BIO			Pastèque Emince de poulet sauce paprika Riz BIO Mimolette Cocktail de fruits			Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO sauce mornay à l'emmental BIO ✓ Yaourt aromatisé Fruit			
Mercredi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé Fruit BIO			Melon BIO Carbonara de porc / Carbonara de dinde Spaghettis et fromage râpée BIO Coulommiers Compote de pommes BIO			Salade de pois chiche au cumin Pizza mozzarella et olives ✓ Salade verte Yaourt aromatisé Fruit			Friand au fromage Bœuf à la provençale Riste d'aubergines BIO, tomates BIO, olives et perles de blé Emmental Fruit BIO		
Jeudi	Melon BIO Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs ✓ et œuf durs BIO Emmental Liégeois chocolat			Salade de tomates BIO et sauce balsamique Sauté de bœuf aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin Fruit			Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Chipolatas / Saucisse de volaille Ratatouille Petit suisse Fruit			Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de colin à l'huile d'olive Purée de pois cassés BIO Camembert Compote de pomme poire BIO		
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Gouda Fruit			Taboulé Escalope de poulet pané Carottes BIO persillées Edam Fruit			Salade de tomates BIO et vinaigrette et olives Fideua au poisson Féria et pâtes BIO Carré président Cuajada			Cake à la mozzarella Steak haché sauce pizzaïolo Poêlée de légumes Vache picon Fruit		

Plat servi froid

	Semaine du 28 sept au 02 octobre		Semaine du 05 oct au 09 octobre		Semaine du 12 oct au 16 octobre		Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur St Môret BIO Compote de pommes		Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Purée de courges Yaourt aromatisé Fruit BIO		REPAS VEGETARIEN A VENIR		Radis beurre Sauce bolognaise de bœuf Spaghettis BIO Tomme grise Mousse au chocolat		Salade de blé BIO aux olives et tomates Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière Brocolis persillés Rondelé BIO Fruit	
Mardi	Concombres tzatziki Bœuf mironton Petits pois au jus Gouda Fruit		Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Fromage blanc & sucre Compote banane pomme		REPAS A VENIR		Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Filet de colin pané et citron Epinards à la crème Petit suisse BIO Biscuit		Salade verte vinaigrette Lentilles sauce italienne Farfalles BIO Yaourt sucré Compote de pomme BIO	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes BIO persillées Coulommiers Gâteau au chocolat BIO		Rillettes de sardines Hachis parmentier Edam Fruit BIO		REPAS A VENIR		Potage de légumes BIO (carottes navets) Œuf brouillé BIO Riz cantonnais Croc lait BIO Fruit		Salade de perles au pistou Bœuf à la hongroise Poêlée de légumes Lou Mirabel Fruit	
Jeudi	Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse aromatisé Fruit		Salade verte BIO et vinaigrette et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Haricots blancs à la tomate Petit moulé Crème dessert vanille		REPAS A VENIR		Pizza au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Gratin de chou fleur Fromage blanc & sucre Fruit BIO		Velouté de courges Tajine de poulet au citron confit Semoule Edam Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Cordon bleu Gratin de courgettes Lou Mirabel Fruit BIO		Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO aro Fruit BIO		REPAS A VENIR		Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs Emincé de poulet sauce romarin Purée de céleri Carré président Fruit BIO		Salade indienne Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées Petit suisse aromatisé Gâteau au yaourt	

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

20/07/2026

	Semaine du 31 août au 04 septembre		Semaine du 07 sept au 11 septembre		Semaine du 14 sept au 18 septembre		Semaine du 21 sept au 25 septembre	
Lundi			Pastèque BIO Pois chiches aux légumes du soleil (tomates, courgettes, aubergines) Semoule Flan vanille		Salade d'haricots verts vinaigrette Rôti de veau marengo Pommes noisette Croc lait BIO		Pastèque BIO Sauté de dinde sauce forestière Courgettes BIO persillées Fromage blanc & sucre	
Mardi			Crêpe au fromage Filet de poisson meunière Gratin de courgettes BIO Yaourt aromatisé		Pastèque Emincé de poulet sauce paprika Riz BIO Mimolette		Salade de lentilles aux échalotes Gratin de pommes de terre BIO sauce mornay à l'emmental BIO Fruit	
Mercredi	Salade de boulgour BIO, haricots rouge et maïs Rôti de dinde à l'estragon Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé		Melon BIO Carbonara de porc / Carbonara de dinde Spaghettis et fromage râpée BIO Compote de pommes BIO		Salade de pois chiche au cumin Pizza mozzarella et olives Salade verte Fruit		Friand au fromage Bœuf à la provençale Riste d'aubergines BIO, tomates BIO, olives et perles de blé Fruit BIO	
Jeudi	Melon BIO Salade de blé BIO, tomates BIO, maïs et œuf durs BIO Liégeois chocolat		Salade de tomates BIO et sauce balsamique Sauté de bœuf aux olives Aubergines BIO et pépinettes St paulin		Salade de pommes de terre BIO et œufs durs BIO Chipolatas / Saucisse de volaille Ratatouille Petit suisse		Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de colin à l'huile d'olive Purée de pois cassés BIO Compote de pomme poire BIO	
Vendredi	Betteraves vinaigrette Filet de merlu sauce à l'aneth Riz BIO Fruit		Taboulé Escalope de poulet pané Carottes BIO persillées Fruit		Salade de tomates BIO et vinaigrette et olives Fideua au poisson et pâtes BIO Cuajada		Cake à la mozzarella Steak haché sauce pizzaïolo Poêlée de légumes Vache picon	

Plat servi froid

	Semaine du 28 sept au 02 octobre		Semaine du 05 oct au 09 octobre		Semaine du 12 oct au 16 octobre		Semaine du 19 oct au 23 octobre	ALSH	Semaine du 26 oct au 30 octobre	ALSH
Lundi	Salade de tomates BIO et vinaigrette Filet de lieu sauce normande Pommes de terre vapeur Compote de pommes		Salade de lentilles aux échalotes Calamars à la romaine et citron Purée de courges Yaourt aromatisé		SEMAINE D'AMAINEMENT REPAS VEGETARIEN A VENIR		Radis beurre Sauce bolognaise de bœuf Spaghettis BIO Mousse au chocolat		Salade de blé BIO aux olives et tomates Roti de porc sauce charcutière/ Roti de dinde sauce charcutière Brocolis persillés Rondelé BIO	
Mardi	Concombres tzatziki Bœuf mironton Petits pois au jus Gouda		Carottes BIO râpées vinaigrette Gratin de pâtes BIO au fromage ail et fines herbes Compote banane pomme		REPAS A VENIR		Salade coleslaw (chou HVE et carottes BIO) Filet de colin pané et citron Epinards à la crème Petit suisse BIO		Salade verte vinaigrette Lentilles sauce italienne Farfalles BIO Yaourt sucré	
Mercredi	Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet sauce aigre douce Carottes BIO persillées Gâteau au chocolat BIO		Rillettes de sardines Hachis parmentier Fruit BIO		REPAS A VENIR		Potage de légumes BIO (carottes navets) Œuf brouillé BIO Riz cantonnais Croc lait BIO		Salade de perles au pistou Bœuf à la hongroise Poêlée de légumes Lou Mirabel	
Jeudi	Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles BIO Riz Petit suisse aromatisé		Salade verte BIO et vinaigrette et croûtons Sauté de bœuf aux herbes Haricots blancs à la tomate Crème dessert vanille		REPAS A VENIR		Pizza au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Gratin de chou fleur Fruit BIO		Velouté de courges Tajine de poulet au citron confit Semoule Fruit BIO	
Vendredi	Salade de pépinettes au pistou Cordon bleu Gratin de courgettes Fruit BIO		Salade de pommes de terre BIO aux échalotes Filet de lieu sauce citron Epinards à la crème Petit suisse BIO aro		REPAS A VENIR		Salade boulgour BIO, haricots rouge et maïs Emincé de poulet sauce romarin Purée de céleri Carré président		Salade indienne Filet de colin sauce à l'oseille Carottes BIO persillées Gâteau au yaourt	

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.

20/07/2026



Menu végétarien



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture bio



Viande Française



MSC- Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Régions UltraPériphériques
(Produit d'Outremer)