

DEJEUNER

Lundi
01/09/2025

Mardi
02/09/2025

Mercredi
03/09/2025

Jeudi
04/09/2025

Vendredi
05/09/2025

ENTRÉES

Dés d'emmental BIO
Lait

Concombre BIO façon tzatziki
Lait

Duo de melons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DES CANTAL AOC
Lait

PLATS

Dés colin d'Alaska PMD au citron
persille
Poissons

Riz, korma végétarien brunoise
provençale et petit pois
Lait, Moutarde

Poulet LR kedjenou (tomate,aubergine,
oignon,gingembre)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Sauté de boeuf BIO et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ketchup de pommes
Sulfites

GARNITURES

Blé BIO
Gluten

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes semi complète BIO
Gluten

Pommes de terre en cubes vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature bio et dosette de sucre
Lait

Fromage blanc BIO
Lait

Coulommiers BIO
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERTS

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

Smoothie pommes et pêches
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
08/09/2025

Mardi
09/09/2025

Mercredi
10/09/2025

Jeudi
11/09/2025

Vendredi
12/09/2025

ENTRÉES

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Dés de mimolette
Lait

Tomate BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

PLATS

Boulgour , légumes à la mexicaine et
tomate cerise
Gluten, Sésame

Boulette sarrasin lentille legume sauce
teriyaki
Céleri, Gluten, Lait, Sésame, Soja

Hoki PMD sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Rôti de dinde issu LR et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de dinde BBC sauce curry
Moutarde

Rôti de porc VF et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes BIO
Gluten

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Courgettes BIO persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche
Lait

Edam
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

Raisin blanc
Sulfites

Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel
Lait

Ananas BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pastèque BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake nature a la farine de pois chiche
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
15/09/2025

Mardi
16/09/2025

Mercredi
17/09/2025

Jeudi
18/09/2025

Vendredi
19/09/2025

ENTRÉES

Melon jaune
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Radis au beurre
Lait

dés de Comté AOP
Lait

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Steak haché de boeuf BIO au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz sauce chou fleur oeuf cantal
Oeufs, Lait

Citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Raviolis
Céleri, Oeufs, Gluten

Colin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

GARNITURES

PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
Lait

Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Petit fromage frais nature
Lait

Carré
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Information allergènes non disponible

Riz au lait
Lait

Crème dessert saveur vanille BIO
Lait

Tarte facon crumble pomme et cannelle
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
22/09/2025

Mardi
23/09/2025

Mercredi
24/09/2025

Jeudi
25/09/2025

Vendredi
26/09/2025

ENTRÉES

Gouda BIO (accompagnement)
Lait

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dés d'emmental BIO
Lait

PLATS

Blé BIO sauce bolognaise au canard
Gluten

Riz, colombo de pois chiche
Moutarde

Orge perlé sauce thon, lentille blonde et
tomate façon bolognaise
Poissons, Gluten

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes
Céleri, Gluten, Lait

Sauté de veau BIO et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Pate perle duo courgettes et sauce
fromage frais ail fines herbes
Gluten, Lait

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Camembert BIO
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Yaourt nature BIO
Lait

Edam BIO
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Information allergènes non disponible

FRUIT BIO
Information allergènes non disponible

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

Gâteau au citron
Oeufs, Gluten

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
29/09/2025

Mardi
30/09/2025

Mercredi
01/10/2025

Jeudi
02/10/2025

Vendredi
03/10/2025

ENTRÉES

Pomelo et sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri rémoulade BIO
Céleri, Oeufs, Moutarde

Tomates BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Semoule, pois chiche à la marocaine et raisins secs
Gluten, Moutarde

Sauté de dinde BBC sauce moutarde à l'ancienne
Lait, Moutarde, Sulfites

Merlu PMD sauce échalote
Poissons, Lait

Riz et chili végétal aux haricots rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCE BOLOGNAISE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de porc CE2 sauce moutarde à l'ancienne
Lait, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Boullgour BIO
Gluten
Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou fleur et pommes de terre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Spahettis BIO
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Yaourt nature BIO
Lait

Cantal AOP
Lait

Camembert BIO
Lait

Fromage blanc type suisse BIO
Lait
Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERTS

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc façon tiramisu
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
06/10/2025

Mardi
07/10/2025

Mercredi
08/10/2025

Jeudi
09/10/2025

Vendredi
10/10/2025

ENTRÉES

CONCOMBRE BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe de butternut BIO au fromage
fondu La vache qui rit
Lait

Betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gouda BIO (accompagnement)
Lait

Dés de mimolette
Lait

PLATS

Macaronis sauce haricot rouge mais
tomate BIO
Gluten

Saucisse de Toulouse
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Omelette à l'emmental BIO
Oeufs, Lait

Poulet rôti LR sauce à la panaise
Gluten

Colin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

Saucisses volaille façon chipolata
Gluten, Lait

GARNITURES

Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé BIO
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche
Lait

DESSERTS

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel
Lait

Orange BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake à la banane
Oeufs, Gluten, Lait

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette aux herbes
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
13/10/2025

Mardi
14/10/2025

Mercredi
15/10/2025

Jeudi
16/10/2025

Vendredi
17/10/2025

ENTRÉES

Salade d'endives BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade pdt crème ciboulette
Lait, Sulfites

Dés d'emmental BIO
Lait

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Sauté de boeuf BIO sauce forestière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé blé pois sauce maroilles
Gluten, Lait

Hoki PMD sauce dieppoise
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques

Macaroni semi complet sauce bolognaise au canard
Gluten

Quenelles sauce tomate
Oeufs, Gluten

GARNITURES

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartiers avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé BIO
Gluten

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Carottes bâtonnets au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Coulommiers BIO
Lait

Cantal AOP
Lait

DESSERTS

Poire
Information allergènes non disponible

Compote de pomme et cubes de pomme saveur vanille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme au four caramélisée BIO
Lait

Gâteau Basque DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
20/10/2025

Mardi
21/10/2025

Mercredi
22/10/2025

Jeudi
23/10/2025

Vendredi
24/10/2025

ENTRÉES

Macédoine vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Gouda BIO (accompagnement)
Lait

Salade de mâche et betterave
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Poulet rôti LR au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé blé pois sauce façon blanquette
Gluten, Lait

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

SAUCE BOLOGNAISE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fajitas végétales aux haricots rouges,
salade et sauce végétale
Gluten, Moutarde, Sésame, Sulfites

Emmental râpé
Lait

GARNITURES

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Bouलगour BIO
Gluten

Epinards et pdt à la béchamel
Gluten, Lait

Penne semi complet BIO
Gluten

Pommes de terre en cubes vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes et bananes BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

SAUCES

Vinaigrette à l'orange
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

DEJEUNER

Lundi
27/10/2025

Mardi
28/10/2025

Mercredi
29/10/2025

Jeudi
30/10/2025

Vendredi
31/10/2025

ENTRÉES

Chou-fleur vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Chou blanc BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites
Gouda BIO (accompagnement)
Lait

Dés de mimolette
Lait
Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Blé sauce chili à l'égrené végétal
Gluten

Escalope de dinde VF et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé de saumon sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Boulgour, pois chiche à la marocaine et raisins secs
Gluten, Moutarde

Steak haché de boeuf BIO et jus aux oignons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes BIO
Gluten

Emmental râpé
Lait

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais demi sel
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

Compote poires allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

FRUIT BIO
Information allergènes non disponible

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Lait

Marbré chocolat
Oeufs, Gluten

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.