MENU SCOLAIRE

Du lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2026

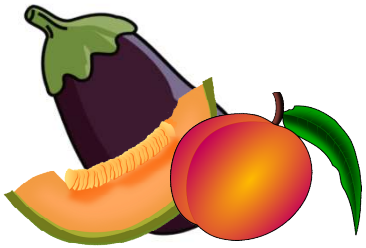
lundi 31 août 2026

Chipolata	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre	OU	Blés aux petits légumes
Tome noire	OU	Kiri
Nectarine	OU	Orange

Goûter : P'tit fourré cacao et purée pomme banane

mardi 1 septembre 2026

Lasagne de bœuf à la bolognaise	OU	Chili sin carne
Vache qui rit	OU	Yaourt nature
Raisins	OU	Banane



mercredi 2 septembre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière	OU	Emincés végétal sauce basquaise
Semoule	OU	Riz
Yaourt aux fruits mixés	OU	Fromage blanc vanillé

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

jeudi 3 septembre 2026

Salade iceberg	OU	Céleri rémoulade
Jambon blanc	OU	Pané blé épinards emmental
Beignets de salsifis	OU	Petits pois
Emmental	OU	Coulommiers
Eclair au chocolat	OU	Semoule au lait

vendredi 4 septembre 2026

Pastèque	OU	Concombres à la crème
Filet de poulet sauce marengo	OU	Omelette
Haricots blancs tomatés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne	OU	Velouté fruix

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture

Produit de notre terroir

Plat se consommant chaud ou froid

MENU SCOLAIRE

Semaine 6

lundi 7 septembre 2026

Taboulé	OU	Piémontaise
Bœuf braisé aux oignons	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Carottes
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige
Liégeois chocolat	OU	Crème dessert caramel

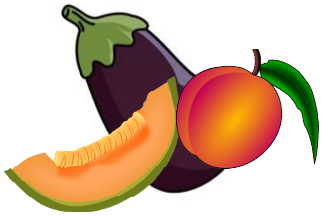
mardi 8 septembre 2026

Carbonara	OU	Omelette
Torti	OU	Riz
Emmental râpé	OU	Kiri
Pêche	OU	Orange

mercredi 9 septembre 2026

Melon	OU	Salade iceberg
Sauté de poulet sauce forestière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Courgettes basilic *	OU	Jardinière de légumes
Camembert	OU	Saint Nectaire
Riz au lait au caramel	OU	Crème dessert vanille

Goûter : Purée de pommes et petit fourré fraise



jeudi 10 septembre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu de volaille	OU	Chili sin carne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruix	OU	Fromage blanc sucré

vendredi 11 septembre 2026

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané Poêlée provençale	OU	Dahl de lentilles
Emmental	OU	Petit suisse nature
Raisin	OU	Banane

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France
Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale
Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Plat se consommant chaud ou froid

MENU SCOLAIRE

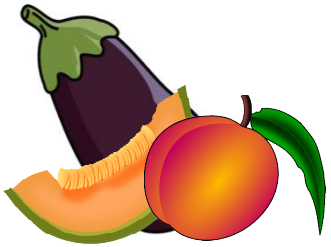
Semaine 1

lundi 14 septembre 2026

Langue de bœuf sauce tomate	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs	OU	Blés aux petits légumes
Camembert	OU	Fromage frais aux noix
Prunes	OU	Pomme

mardi 15 septembre 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Concombres à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes
Rouy	OU	Fromage blanc nature
Mousse au chocolat	OU	Crème dessert pistache



mercredi 16 septembre 2026

Feuilleté de hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc froide	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatés	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aux fruits mixés

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing

jeudi 17 septembre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Salade iceberg
Blanquette de poulet	OU	Omelette
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Kiri
Riz au lait	OU	Tarte aux pommes

vendredi 18 septembre 2026

Filet de hoki sauce dieppoise	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule
Saint Nectaire	OU	Yaourt brassé nature
Raisins	OU	Orange

NOTA : *Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.*

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

MENU SCOLAIRE

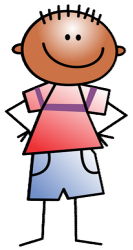
Semaine 2

lundi 21 septembre 2026

Piémontaise	OU	Salade de lentilles
Poisson meunière	OU	Quenelles nature sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes
Le carré	OU	Yaourt nature
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes

mardi 22 septembre 2026

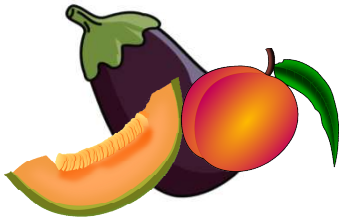
Viande bovine à hachis	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre	OU	Riz
Camembert	OU	Petit suisse nature
Raisins	OU	Pomme



mercredi 23 septembre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Salade iceberg
Rôti de bœuf et dosette de ketchup	OU	Œufs durs à la béchamel
Haricots beurre	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Fromage frais ail et fines herbes
Banane	OU	Orange

Goûter : Purée de pommes spéculoos



jeudi 24 septembre 2026

Filet de poulet à la crème	OU	Crousti' fromage
Coquillettes	OU	Pommes de terre rôties
Cantal	OU	Vache qui rit
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

vendredi 25 septembre 2026

Concombres à la crème	OU	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	OU	Pané blé épinards emmental
Légumes cuisinés à la provençale	OU	Petits pois
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir

Plat se consommant chaud ou froid

MENU SCOLAIRE

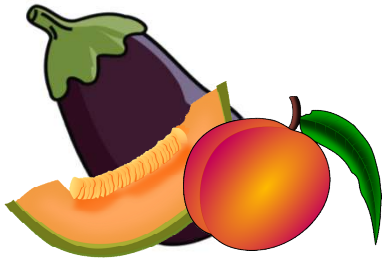
Semaine 3

lundi 28 septembre 2026

Tomate vinaigrette	OU	Betteraves vinaigrette
Haut de cuisse de poulet	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz à paëlla	OU	Semoule
Yaourt brassé sucré	OU	Yaourt aromatisé

mardi 29 septembre 2026

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé
Chipolata	OU	Omelette
Petits pois et carottes	OU	Epinards béchamel
Kiri	OU	Gouda
Banane	OU	Pomme



mercredi 30 septembre 2026

Macédoine mayonnaise	OU	Carottes râpées vinaigrette
Filet de hoki sauce aurore	OU	Boulettes de pois chiches
Riz	OU	Pommes de terre rôties
Yaourt vanille	OU	Velouté fruix

Gouter : Purée de poires et madeleines

jeudi 1 octobre 2026

Concombres à la crème	OU	Salade iceberg
Sauté de poulet sauce normande	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots verts	OU	Poêlée provençale
Camembert	OU	Fromage frais nature
Semoule au lait au caramel	OU	Flan pâtissier

vendredi 2 octobre 2026

Rôti de bœuf	OU	Lasagnes de légumes
Piémontaise	OU	
Tome noire	OU	Emmental
Raisins	OU	Orange

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

Origine France

Pêche durable MSC

Œufs de France Poules au sol

Appélation d'Origine Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale Produit 100% français

Agriculture biologique

Produit de notre terroir