

MENU SCOLAIRE

Du lundi 01 au vendredi 05 septembre 2025

lundi 1 septembre 2025

Lasagne de bœuf à la bolognaise  OU

Chili végétarien

Vache qui rit  OU

Yaourt nature  OU

Prunes OU

Orange

mardi 2 septembre 2025

Melon OU

Concombre à la crème

Aiguillettes de poulet sauce normande  OU

Bouchées tomates et chèvre

Brocolis OU

Carottes   OU

Saint Paulin  OU

Rouy  OU

Mousse au chocolat  OU

Crème dessert pistache  OU

mercredi 3 septembre 2025

Feuilleté hot dog OU

Crêpe au fromage

Palette 1/2 sel de porc froide  OU

Egréné végétal sauce tomate

Haricots blancs tomates OU

Bouchons de pommes de terre

Yaourt au sucre de canne   OU

Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Baguette tradition  et Nutella



jeudi 4 septembre 2025

Tomate vinaigrette  OU

Salade iceberg

Blanquette de dinde  OU

Omelette  OU

Beignets de salsifis OU

Epinars béchamel

Tome noire  OU

Kiri  OU

Riz au lait  OU

Tarte aux pommes

vendredi 5 septembre 2025

Pavé de hoki sauce dieppoise  OU

Pois chiches et légumes à couscous

Riz safrané OU

Semoule  OU

Saint Nectaire  OU

Yaourt brassé nature 

Raisin OU

Pêche

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



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Ceufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

lundi 8 septembre 2025

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

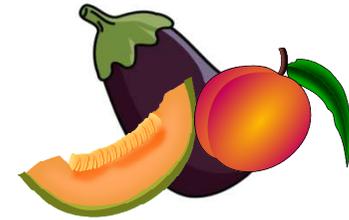
mardi 9 septembre 2025

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

mercredi 10 septembre 2025

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

Goûter : Baguette tradition  et confiture



jeudi 11 septembre 2025

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

vendredi 12 septembre 2025

Melon	OU	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	OU	Pané blé épinards emmental
Légumes cuisinés à la provençale *	OU	Petits pois 
Buchette au chèvre	OU	Emmental 
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



Oeufs de France Poules au sol



Appellation d'Origine



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir



Plat se consommant chaud ou froid

MENU SCOLAIRE

Du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

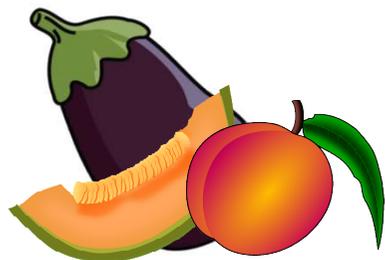
lundi 15 septembre 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Betteraves vinaigrette
Haut de cuisse de poulet 	OU	Curry de pois cassés
Riz à paëlla	OU	Blés aux petits légumes
Yaourt brassé sucré 	OU	Yaourt aromatisé 

mardi 16 septembre 2025

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Raisin	OU	Orange

mercredi 17 septembre 2025



Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiches 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille 	OU	Velouté fruit 

Gouter : Banane  et madeleines



jeudi 18 septembre 2025

Melon	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde 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 19 septembre 2025

Rôti de bœuf 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Piémontaise	OU	Torti 
Tome noire 	OU	Emmental râpé 
Banane	OU	Pomme

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU SCOLAIRE

Du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

lundi 22 septembre 2025

Betteraves vinaigrette	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel 	OU	Carottes
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

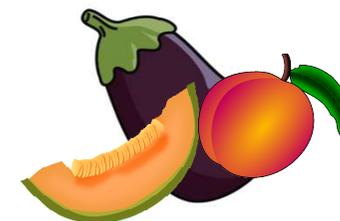
mardi 23 septembre 2025

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Banane	OU	Orange

mercredi 24 septembre 2025



Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Raisin	OU	Pomme



Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

jeudi 25 septembre 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Lasagne de légumes
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Fromage blanc aux fruits 

vendredi 26 septembre 2025

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Crousti' fromage
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

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



MENU SCOLAIRE

Du lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre 2025

lundi 29 septembre 2025

Chipolata   OU	Lasagne de légumes
Purée de pommes de terre  OU	Kiri 
Tome noire  OU	Pomme
Raisin OU	

mardi 30 septembre 2025

Pâté de campagne OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth  OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale OU	Haricots beurre  
Yaourt brassé nature  OU	Cantal 
Banane OU	Orange

mercredi 1 octobre 2025

Tomate vinaigrette  OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière  OU	Emincé végétal sauce basquaise
Semoule  OU	Riz 
Yaourt aromatisé framboise  OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Flan pâtissier



jeudi 2 octobre 2025

Salade iceberg OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc froide  OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic * OU	Petits pois  
Emmental  OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat OU	Semoule au lait 

vendredi 3 octobre 2025

Coleslaw OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo  OU	Omelette 
Haricots blancs tomates   OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne  OU	Velouté fruits 

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



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Eufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Plat se
consomme
chaud ou froid