

Menus de la Semaine du 31 août au 04 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pique nique	Menu de la rentrée 			
<i>Sandwich œufs et crudités</i>	Pastèque 		Tomate  mozzarella <i>Vinaigrette</i>	
<i>Chips</i>	Nuggets crispidor à l'emmental	Sauté de bœuf  sauce aux olives	Jambon de porc  S/P: jambon de dinde 	Filet de colin d'Alaska  Sauce curry
<i>Yaourt à boire</i>	Coquillettes  semi complète et ketchup Et emmental râpé 	Courgettes 	Purée de brocolis	Riz basmati 
<i>Fruit de saison</i>	Beignet chocolat noisette 	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé vanille 	Camembert 
Madeleine Fruit Sirop de citron	Pain et beurre Fruit	Pain au chocolat Lait Purée de pomme	Cookie Fruit	Pain & confiture Yaourt nature

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
Steak haché de bœuf  sauce curry	Melon	Salade verte  vinaigrette Et dés de gouda	Coleslaw 	Concombres vinaigrette Et dés d'emmental 
Carottes  et pommes de terre vapeur	Boulettes sarrasin lentille légumes sauce tomate	Rôti de dinde issu  au jus	 Poisson frais sauce citron	Cordon de bleu
Fromage fondu croc lait 	Poêlée méridionale	Pennes  Et emmental râpé 	Riz 	Haricots verts 
Petit pot de glace vanille fraise 			Fromage blanc  et coulis de mangue	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles
Fruit de saison		Fruit de saison		
Gaufre Purée de pomme	Croissant Lait	Pain et confiture Yaourt nature Jus de pomme	Madeleine Fruit	Pain et pâte à tartiner Fruit

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien		
Céleri et carottes râpées  <i>vinaigrette</i> Et dés d'emmental  Merlu  sauce crème tomatée Ratatouille et Riz  Purée de pommes  Pain au chocolat Lait	Ravioli de bœuf et dinde sauce tomate Yaourt aromatisé vanille  Fruit de saison Etoile fourré chocolat Purée pomme abricot	Melon Omelette  Purée de carotte  Entremet vanille Pain & confiture Yaourt nature Fruit	Tomates  mozzarella <i>Vinaigrette</i> Steak haché de veau  jus aux herbes Coquillette  Et emmental râpé  Tarte au citron  Sablé de Retz Fruit	Navarin de porc sauce tomate S/P : Navarin de dinde  sauce tomate Frites Coulommiers  Fruit de saison Pain & fromage fondu Purée pomme banane

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				Menu cubain 
Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule )	Carottes râpées  Vinaigrette	Salade verte  vinaigrette Et dés de cantal 	 Poisson frais sauce citron persillé	Salade de haricot rouge et tomate aux épices chili
Fromage fondu Vache qui rit 	Macaronis  sauce bolognaise de canard  et haricot blanc	Sauté de dinde  sauce au romarin	Gratin chou fleur  béchamel	Bœuf  poulet  à la cubaine Riz  et pois chiche aux épices
Fruit de saison	Yaourt aromatisé citron 	Petit pois carotte	Fromage blanc type suisse nature et sucre 	Flan cubain à la vanille et potiron
Barre bretonne Yaourt nature	Pain et beurre Fruit	Pain au chocolat Lait Purée de pomme	Sablé coco Fruit	Pain au lait Fruit

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 28 septembre au 02 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Colin d'Alaska 	Courgette râpée  Vinaigrette curry Et dés d'emmental 	Roti de porc  sauce moutarde S/P: Roti de dinde issu 	Soupe de carottes  Omelette  à l'emmental	Concombres et emmental Vinaigrette
Brocolis persillés  Et blé 	Steak haché de bœuf  sauce échalote	Cordiale de légumes 	Semoule 	Effiloché dinde  Riz  sauce carotte champignon et butternut Et emmental
Camembert 	Purée de pomme de terre 	Petit fromage frais sucré	Paris Brest 	Purée pomme banane 
Fruit de saison	Entremet pistache	Fruit de saison		
Madeleine Yaourt nature	Pain spécial & fromage fondu Fruit	Croissant Lait Purée de pomme	Sablé de Retz Fruit	Gaufre Fruit

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Crêpe emmental	Salade verte, carotte  et maïs <i>Vinaigrette</i>		Endives  <i>Vinaigrette</i>	
Boulgour  korma végétarien patate douce et edamame	Parmentier à la volaille  kebab et purée de pois cassés	Jambon blanc  S/P: <i>jambon de dinde</i> 	 Poisson frais sauce tomate	Sauté de bœuf  Sauce chasseur
Purée de pomme 	Fromage blanc  Cannelle et rondelles de banane 	Petits pois à la fermière (carotte, navets)	Riz 	Pennes  semi- complète Et emmental râpé 
	Edam 		Cake au yaourt 	Fromage frais croc lait 
	Fruit de saison			Fruit de saison
Pain au chocolat Lait	Pain & Gouda Fruit	Sablé de Retz Yaourt nature Grenadine	Barre bretonne Fruit	Pain & beurre Purée de pomme

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

La semaine du pain

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Fish burger (colin d'Alaska pané, pain, cheddar et sauce tartare)	Chou rouge Vinaigrette Et d'emmental	Pain bruschetta, mayonnaise, pesto rosso, œuf et salade verte	Carottes râpées Et dès de mimolette Vinaigrette	
Frites	Emincé de dinde sauce pomme curry	Rôti de bœuf Au jus	Omelette basquaise	Cordon bleu
Coulommiers	Riz thaï	Purée d'épinards	Orges perlées	Semoule et ratatouille
Fruit de saison	Purée de pomme et pain d'épices	Fruit de saison	Pain perdu nappage caramel	Yaourt aromatisé framboise
Madeleine Purée pomme banane	Pain spécial & fromage fondu carré Fruit	Cookie Yaourt nature Jus de pomme	Croissant Lait	Pain spécial et confiture Purée de pomme

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
Steak haché de bœuf sauce paprika persil	Coleslaw	Salade verte Vinaigrette Et dés d'emmental	Chou rouge Vinaigrette	Poisson frais sauce crème
Carottes au jus	Nuggets crispidor emmental	Poulet rôti Sauce aigre douce	Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Purée de chou fleur
Cantal	Lentilles corail et lait de coco	Brocolis persillés	Coquillettes Et emmental râpé	Fromage fondu Vache qui rit
Fruit de saison	Entremet caramel	Cake chocolat	Yaourt aromatisé vanille	Fruit de saison
Pain et pâte à tartiner Lait Purée pomme banane	Madeleine Yaourt nature Jus multifruit	Cookie Lait chocolaté Fruit	Pain au chocolat Lait Fruit	Sablé coco Fromage blanc type suisse Grenadine

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 26 au 30 octobre 2026

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
Sorresi fromage ricotta et épinards	Omelette  aux fines herbes	Soupe d'endives 	Chou blanc  vinaigrette Et dès de gouda	Saucisse campagnarde  S/P: saucisse de volaille
Saint Nectaire 	Semoule  sauce tomate	Duo colin d'Alaska et  saumon sauce curry	Sauté de bœuf  À l'asiatique	Lentilles
Fruit de saison	Tomme blanche	Haricots verts 	Purée de butternut 	Yaourt aromatisé vanille 
	Salade de fruit frais 	Entremet chocolat	Beignet aux pommes 	Fruit de saison
Croissant Lait Purée de pomme	Gaufre Yaourt nature Jus d'orange	Barre bretonne Fruit Sirop citron	Madeleine Lait Fruit	Pain & confiture Yaourt nature Grenadine

* Gouters exclusivement pour les maternelles



Appellation
d'origine protégée



Label rouge



Décongelé



Tout commence au quotidien