

LUNDI 31/08/2026

MARDI 01/09/2026

MERCREDI 02/09/2026

JEUDI 03/09/2026

VENDREDI 04/09/2026

Entrée

Pâté de campagne HVE
Lait, Soja, Œufs

Bâtonnets de carottes sauce
cocktail
Moutarde, Œufs

Salade de pâtes Marco Polo
*Gluten, Lait, Moutarde,
Poisson, Soja, Œufs*

Betteraves BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Tomates au fromage
Lait

Entrée

Pâté de Volaille sans porc
Gluten, Lait, Œufs

Pommes de terre façon
piemontaise
Moutarde, Œufs

Concombre vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Plat protidique

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait

Lasagnes ricotta chèvre
épinards
Gluten, Lait

Filet de poulet LNA FR au jus
*Céleri, Gluten, Lait, Moutarde,
Soja, Œufs*

Boulettes au bœuf BIO sauce
barbecue
*Céleri, Gluten, Lait, Moutarde,
Soja, Œufs*

Colin pané MSC
Gluten, Poisson

Plat protidique

Colin meunière MSC quartier
de citron
Gluten, Lait, Œufs

Salade Iceberg

Petits pois BIO

Riz créole BIO

Ratatouille BIO

Accompagnement

Poêlée de légumes

Blé pilaf
Gluten, Lait, Œufs

Semoule HVE
Gluten

Accompagnement

Produit laitier

Yaourt nature et dosette de
sucre
Lait

Kiri BIO crème
Lait

Coulommiers
Lait

Fromage blanc nature
s/sucre
Lait

Produit laitier

Fromage blanc aromatisé aux
fruits
Lait

Mimolette
Lait

Carré de l'est
Lait

Yaourt sucré
Lait

Dessert

Fruit frais

Mousse chocolat au lait
Lait

Fruit frais BIO

Cake pépites de chocolat
Gluten, Lait, Œufs

Dessert

Compote

Liégeois vanille
Lait

Cocktail de fruits

Divers

[illegible]

LUNDI 28/09/2026

MARDI 29/09/2026

MERCREDI 30/09/2026

JEUDI 01/10/2026

VENDREDI 02/10/2026

Entrée			Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>		Concombres nature		Macédoine mayonnaise BIO <i>Moutarde, Œufs</i>		Salade iceberg	
Entrée	Salade vernoise <i>Céleri, Moutarde, Œufs</i>									
Plat protidique	Croq fromager <i>Gluten, Lait, Soja, Œufs</i>		Poulet Thaï au lait de coco LNA FR <i>Gluten, Lait, Œufs</i>		Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert <i>Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Œufs</i>		Rôti de porc HVE au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>		Fish burger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Poisson, Sulfites, Sésame</i>	
Plat protidique							Rôti de dinde au jus <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œufs</i>			
Accompagnement	Haricots verts BIO		Poêlée asiatique		Rostis de légumes <i>Céleri</i>		Fusillis BIO <i>Gluten</i>		Pommes roty	
Accompagnement	Purée de pommes de terre <i>Lait, Sulfites</i>		Riz nature							
Produit laitier	Petit suisse aux fruits <i>Lait</i>		Chource AOP <i>Lait</i>		Carré frais 1/2 sel <i>Lait</i>		Yaourt nature BIO et dosette de sucre <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	
Produit laitier			Brie pointe <i>Lait</i>		Tartare ail et fines herbes <i>Lait</i>		Fromage blanc sucré <i>Lait</i>		Carré de l'est <i>Lait</i>	
Dessert	Compote		Fruit frais BIO		Crème dessert caramel <i>Lait</i>		Fruit frais		Cake miel et amandes <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Noix, Œufs</i>	
Dessert					Liégeois chocolat <i>Lait</i>					
Divers									Mayonnaise Dosette 10 gr A l'Unité <i>Moutarde, Œufs</i>	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Salade de pâtes Marco Polo	Betteraves BIO vinaigrette 	Tomates au fromage  Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD		Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Filet de poulet LNA FR au jus	Boulettes au bœuf BIO sauce barbecue 	Colin pané MSC
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE		PLAT COMPLET	Petits pois BIO 	Riz créole BIO 	Ratatouille BIO   Semoule HVE
PRODUIT LAITIER		Kiri BIO crème 	Mimolette	Coulommiers Carré de l'est	Fromage blanc nature s/sucre Yaourt sucré
DESSERT		Mousse chocolat au lait Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO  	Cake pépites de chocolat 



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : STDV

Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw HVE Céleri et pommes vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pastèque 	Taboulé  Tomates vinaigrette 	Concombre HVE bulgare Carottes râpées BIO maïs BIO et fromage vinaigrette 
PLAT CHAUD	Nugget's de blé ketchup 	Dos de colin MSC à la crème de curry	Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Paupiette au veau nature	Hachis parmentier BIO 
<i> déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Brocolis BIO béchamel  Pommes vapeur quartier	Courgettes sautées 	Bâtonnière de légumes carottes jaunes Riz nature	Haricots verts BIO provençale 	Salade iceberg
PRODUIT LAITIER	Fondu président Chanteneige	Brie roue	Chanteneige BIO  Carré frais 1/2 sel	Chaource AOP Camembert	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Flan nappé caramel	Pêche au sirop	Cake citron Pavot 



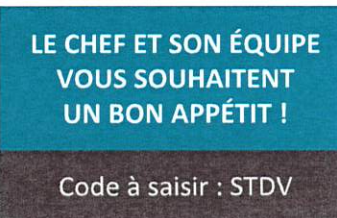
Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au basilic	Melon BIO 	Boullgour aux dès de volaille	Haricots verts et maïs BIO vinaigrette 	Salade grecque (poivrons, tomates, olives, fêta)
PLAT CHAUD	Escalope de volaille panée BIO et dosette de ketchup 	Curry de porc HVE  <i>Curry de volaille</i>	Boulettes à l'agneau au thym 	Bolognaise Végétale BIO 	Colin meunière MSC quartier de citron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	Semoule HVE	Légumes du tajine	Coquillettes BIO 	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Ile flottante crème anglaise	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Edam	Croc'lait BIO 
DESSERT	Compote	Madeleines	Poire au sirop	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Tzatziki avec concombres rondelle	Crêpes jambon fromage  Pizza au fromage 	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise Emincé bicolore
PLAT CHAUD	Saucisse HVE grillée  <i>Saucisse knack de volaille</i> 	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate 	Haché au boeuf VBF sauce poivre 	Chili Végétarien BIO aux haricots rouges 	Emincé de poulet LNA FR sauce à la crème 
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate	Navarin de légumes	Haricots beurre Pommes vapeur quartier	Riz créole BIO 	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt velouté aux fruits	Vache qui rit	Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc nature et dosette de sucre	Emmental BIO 	Fraidou Rouy
DESSERT	Madeleines	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO 	Gâteau aux courgettes et chocolat 



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Lait et Fruits à l'école
La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade vernoise	Tomates vinaigrette 	Concombres nature	Macédoine mayonnaise BIO 	Salade iceberg
PLAT CHAUD	Croq fromager 	Poulet Thaï au lait de coco LNA FR	Pavé de poisson blanc MSC sauce Robert	Rôti de porc HVE au jus  <i>Rôti de dinde au jus</i>	Fish burger
<i>déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Haricots verts BIO  Purée de pommes de terre	Poêlée asiatique Riz nature	Rostis de légumes	Fusillis BIO 	Pommes roty
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Chaource AOP Brie pointe	Carré frais 1/2 sel Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et dosette de sucre  Fromage blanc sucré	Gouda Carré de l'est
DESSERT	Compote	Fruit frais BIO  	Crème dessert caramel Liégeois chocolat	Fruit frais 	Cake miel et amandes 



Bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait & fruits à l'école
Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine nos chefs concoctent l'ensemble des sauces
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme Laits et Fruits à l'école
La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)