

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Macédoine CE2 mayonnaise	Carottes locales bio râpées vinaigrette 		Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Concombre HVE à la crème 
Boulettes de porc sauce tomate	Bolognaise de pois bio 	Steak haché au veau sauce tomate	Emincé de poulet sauce aux épices kebab	Poisson pané MSC et citron 
S/viande : boulettes tomate mozzarella sauce tomate		s/viande : nuggets de blé	S:Viande : Emincé végétal sauce aux épices kabeb	
Riz bio créole 	Pâtes bio locales 	Semoule bio  	Haricots verts persillés bio au beurre 	Carottes CE2 au beurre
Pomme bio 	Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac 	Camembert bio  Melon HVE 	Raisin	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chef

Aide UE à destination des écoles

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Roti de porc label rouge s/viande : omelette nature Epinards hachés et pommes de terre CE2 à la béchamel Brie Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette Filet de colin MSC sauce citron Purée de pommes de terre Pomme HVE	Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes Saucisse fumée façon rougail s/viande: roulé végétal blé et pois façon rougail Boulgour bio Gâteau à la noix de coco	Dahl de lentilles bio Riz bio créole Buchette de lait mélangé Banane bio	Salade de pâtes bio tomate et maïs Cordon bleu s/viande végétarien: cordon végétarien Petits pois CE2 et carottes Ananas au sirop

Aide UE à destination des écoles

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Nuggets de blé et citron Brocolis bio au beurre Yaourt aromatisé bio	Tomates HVE vinaigrette Gratin de pommes de terre au dés de dinde s/viande : gratin de pommes de terre au fromage Camembert bio Poire HVE	Carottes râpées bio vinaigrette Haché au veau sauce estragon s/viande : galette végétarienne sce estragon Purée de courgettes Liégeois chocolat s/porc s/viande végétarien : flan chocolat	Sauté de porc BBC sauce moutarde s/viande : crêpe au fromage Haricots verts bio persillés Emmental bio Raisin	Pâté de campagne et cornichons s/viande : oeufs durs mayonnaise Bolognaise de thon MSC Tortis bio locales Purée de pommes bio

Produit local



Produit bio

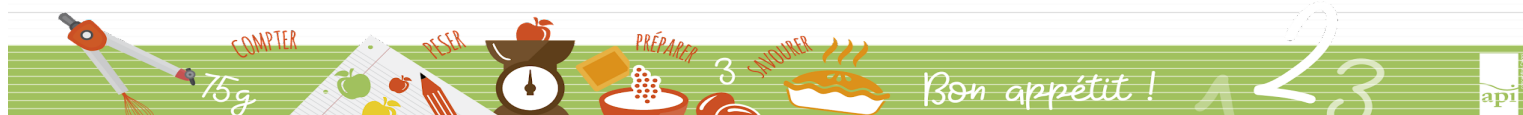


Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

Aide UE à destination des écoles





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Roti de porc BBC au romarin s/viande végétarien: tarte aux légumes Petits pois CE2 Carré de Liqueuil Mousse au chocolat au lait s/porc s/viande végétarien: flan gélifié chocolat	crêpe au fromage Boulettes au boeuf épices cajun S/viande : boulettes tomates mozzarella sauce aux épices cajun Printanière de légumes CE2 Prune	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette  Carbonara de saumon fumé et colin MSC  Riz bio créole  Crème dessert vanille	Hachis parmentier végétarien aux lentilles bio  Fromage blanc CE2 sucré (vrac) Banane bio  	Sauté de dinde BBC à la normande s/viande : Omelette au fromage Carottes CE2 au beurre Pont lèveque AOP   Gâteau aux pommes

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

Aide UE à destination des écoles





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé emmental et maïs vinaigrette		Carottes bio râpées vinaigrette		Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce aux épices espagnoles	Patates douces à la crème	Pilon de poulet	Gratin de colin MSC et moules	Jambon issu de porc Label Rouge
s/viande : poêlée de haricots blancs aux petits légumes		s/viande : sticks de mozzarella		s/viande : pois chiche à la carottes et au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Frites au four CE2et ketchup/mayonnaise	et pommes de terre bio locales	Chou fleur CE2 persillé
	Edam bio		Gouda bio	
Yaourt nature sucré bio	Flan vanille	Cocktail de fruits	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat

Produit local



Produit bio

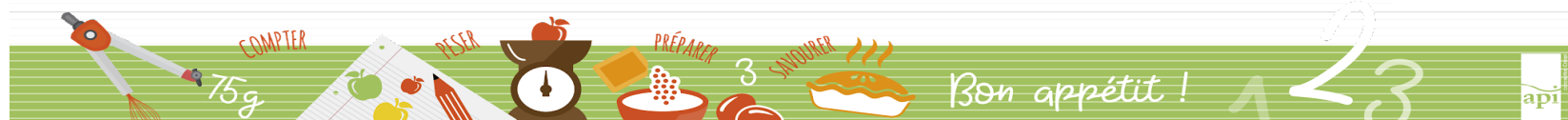


Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

Aide UE à destination des écoles



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 05 au 9 octobre 2026

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Batavia CE2 et croûtons		Feuilleté au fromage	Salade de pommes de terre échalote et persil	
Flan au fromage (oeuf MEA)	Roti issu de porc Label Rouge à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron 	Boulettes de volaille sauce provençale
	s/viande : poêlée de riz aux champignons à la crème	s/viande : Quiche aux légumes		s/viande : boulettes thaï sce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus 	Printanière de légumes CE2	Epinards en branches CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2persillées
	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2			 Saint Nectaire AOP 
Raisin	Mousse au chocolat noir	Poire HVE 	Pomme HVE 	Flan cuisiné par nos chefs
	s/porc s/viande végétarien: flan chocolat			

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

Aide UE à destination des écoles



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Emincé de cuisse de poulet sauce kebab S/viande : Emincé végétal sauce aux épices kebab Gratin de carottes CE2 au cheddar Gouda bio Pomme bio locale	Colin MSC sauce citron Riz bio créole Biscuit solidaire Sookie Fromage blanc sucré CE2	Salade de pâtes bio locales à la tomate Pizza aux trois fromages Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette Purée pomme fraise HVE	Potage potiron à la vache qui rit s/potage: macédoine mayonnaise Nuggets de blé et citron Chou fleur persillé CE2 Poire HVE	Salade coleslaw bio Roti de boeuf bio sauce au bleu s/viande : poêlée de haricots verts et carottes sce paprika Pommes noisette Gateau au fromage blanc et fruits rouges

Aide UE à destination des écoles

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 19 au 24 octobre 2026

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Céleri bio rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de légumes bio	
s/viande : salade de pdt à la tomate			s/potage: salade d'agrumes	
Saucisse fumée	Sauté de dinde BBC sauce aux épices espagnoles	Roti issu de porc label Rouge sauce aux oignons	Cordon bleu	Lasagnes à la
s/porc s/viande végétarien: roulé végétal bio	s/viande : curry de patate douce	s/viande : omelette aux oignons	s/viande : cordon à la tomate	
Haricots verts persillés bio	Riz bio créole	Pommes de terre au beurre bio locales	Petits pois CE2 au jus	bolognaise aux lentilles bio
Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré bio	Yaourt aromatisé local (vrac)	Poire HVE	Buchette de lait mélangé
s/porc s/viande végétarien: flan au chocolat				Purée de pommes bio

Produit local



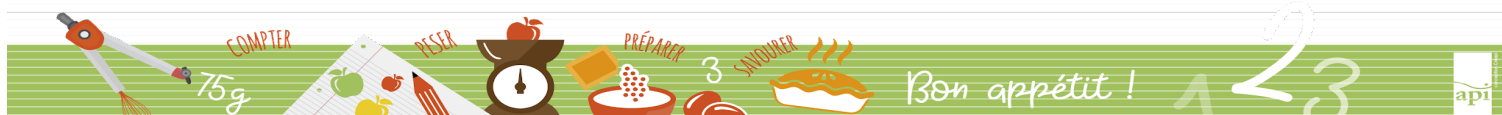
Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 26 et 30 octobre 2026

Repas Halloween

lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Taboulé oriental à la semoule bio 	Salade coleslaw bio 		Betteraves bio vinaigrette 	
Beignets de poisson sauce tartare	Flan au fromage maison (oeuf MEA)	Boulettes au porc à la dijonnaise	Sauce bolognaise au boeuf bio 	Doigts de sorcières sanguinolants
		s/viande : boulettes tomate mozzarella sce dijonnaise	s/viande : bolognaise de pois bio	
Chou fleur HVE persillé 	Pommes Rosti	Epinards hachés CE2 à la béchamel	Coquillettes bio 	Ecrasé de Jack o lantern
		Brie		Saint paulin guillotiné
Flan vanille	Yaourt nature sucré bio 	Poire HVE 	Banane bio 	Epouvante sucrée aux fruits rouges

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable

