

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Pâtes à la bolognaise (PC) </p> <p>Chantailou</p> <p>Pâtisserie</p> <p>S/V: Bolognaise au thon (PC)</p>	<p>Tomate vinaigrette Betteraves à l'échalote</p> <p>Colin meunière Brandade de poisson (PC) Purée Jardinière de légumes</p> <p><u>Fromage blanc</u> Pont l'évêque </p> <p><u>Fruit de saison</u> Liégeois vanille </p>	<p>Pastèque Rillettes au thon</p> <p>Goulasch de bœuf Rôti de dinde en sauce Boulghour Carottes au jus</p> <p>Faisselle Mimolette</p> <p>Banane Mousse au chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec* Salade brésilienne </p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème Cordon bleu Petits pois-carottes Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré Tartare nature</p> <p>Fruit de saison Madeleine</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
GOÛTER				
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU VACANCES ILE DE FRANCE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marenco Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marenco : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage 7 légumes Salade de riz</p> <p>Paupiette de veau au jus Cordon bleu Pommes vapeurs Julienne de légumes</p> <p><u>Gouda</u> Croc 'Lait</p> <p>Fruit de saison Compote de pommes-poires</p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Saucisson à l'ail* Maïs au thon</p> <p>Moules marinières Filet de colin au citron Frites Macaroni </p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u> Mimolette</p> <p>Fruit de saison Flan vanille</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon</p>	<p>Salade domino Pâté de tête*</p> <p>Sauté de poulet façon thai Choucroute (PC)* Légumes façon wok Ebly au beurre </p> <p><u>Yaourt à boire</u> Kiri</p> <p>Fruit de saison Marbré au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Salade domino / Omelette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (PC) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes</p> 	<p>Surimi mayonnaise Tarte tomate chèvre</p> <p>Merguez grillées Filet de poulet pané Ratatouille et pommes de terre Haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé Tomme blanche</p> <p>Banane Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre
Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pomelos Velouté de potiron</p> <p>Poulet rôti Rôti de porc au miel* Pommes sautées Coquillettes</p> <p><u>Carré de l'Est</u> Brebicrème</p> <p>Fruit de saison <u>Compote de pommes</u></p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate</p>	<div style="text-align: center;"> </div>	<p>Quiche lorraine* Salade de pâtes au pesto </p> <p>Sauté de dinde à la moutarde Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petits pois</p> <p><u>Cheddar</u> Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison <u>Liégeois vanille</u></p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>Crêpe au fromage Salami*</p> <p>Quenelles de brochet Nantua Poisson meunière Poêlée de légumes Haricots beurre</p> <p>Buchette Yaourt nature </p> <p><u>Fruit de saison</u> Flan chocolat</p> <p>S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage</p>
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté en croûte* Pommes de terre ciboulette </p> <p>Paupiette de dinde aux champignons Nuggets de poulet Gratin de courgettes Jardinière de légumes</p> <p>Croc'lait Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison Madeleine </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson</p>	<p>Betteraves vinaigrette Endives aux poires</p> <p>Filet de lieu beurre blanc Colin gratiné au fromage </p> <p>Semoule Boulghour</p> <p>Vache qui rit Chouraço </p> <p>Fruit de saison Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade de riz niçois Duo de choux </p> <p>Cassoulet (PC)* Sauté de bœuf mironton </p> <p>Pommes vapeur Haricots coco</p> <p>Gouda Brie</p> <p>Fruit de saison Mousse à la framboise </p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie veggio</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Brownies </p> 	<p>Œuf dur mayonnaise Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon kebab Boulettes d'agneau au curry Jeunes carottes caramélisées Haricots verts</p> <p>Emmental Fromage frais sucré</p> <p>Banane Compote pommes-coings</p> <p>S/V : Croustillant au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage  Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de veau façon blanquette Escalope de poulet panée Pommes rissolées Petits pois-carottes</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Faisselle</p> <p>Fruit de saison  Mousse aux marrons</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche* Pâté forestier*</p> <p>Colin poêlé au beurre  Aiguillettes de colin  aux céréales Chou-fleur et brocolis Epinards à la crème</p> <p><u>Gouda</u> Fromage frais nature </p> <p>Fruit de saison  Liégeois au chocolat</p> <p>S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage</p>	<p>Salade de montagne  Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas aux herbes*  Bœuf façon moussaka (PC)  Gratin d'aubergines Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit  Maroilles </p> <p><u>Fruit de saison</u>  Panacotta coulis de fruits </p> <p>S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p>  <p>GOÛTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner </p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Saucisson à l'ail*  Chou rouge aux pommes </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon Jambonneau aux petits légumes* Tortis Beignets de chou-fleur</p> <p>Camembert Fromage blanc sucré </p> <p><u>Fruit de saison</u> Ananas au sirop</p> <p>S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p> <p>GOÛTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote Salade laitue	Sardine à l'huile Flammekueche*	Pâté en croute de volaille Salade surprise	Surimi mayonnaise Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Rôti de veau au thym Paëlla (PC) Purée Riz safrané	Filet de poulet grillée Crêpinette au jus* Cocos mijotés Epinards à la crème	Filet de colin sauce provençale Poisson pané Röstis aux légumes Ratatouille et pommes de terre	Sauté de bœuf aux oignons Escalope viennoise Semoule Petits pois à l'anlaise
Petits suisses aux fruits	<u>Petit moulé</u> Fromage ovale	<u>Bleu</u> Yaourt au sucre de canne	Brie Vache Picon	<u>Kiri</u> Tomme blanche
Palet breton 	<u>Fruit de saison</u> Mousse au café	<u>Fruit de saison</u> Tarte au flan	Banane Crème dessert vanille	Fruit de saison Compote de pommes
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Saucisson sec* Poisson pané Filet de colin gratiné au fromage Purée Petits pois Petit Louis Yaourt aromatisé <u>Fruit de saison</u> Mousse au café S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte	Tarte au fromage Boulettes végétales Haricots blancs à la tomate Banane 	Endives aux poires Potage Rougail de saucisse fumée* Cuisse de poulet rôti Julienne de légumes Boulghour <u>Camembert</u> Fromage frais sucré Fruit de saison Crème dessert vanille S/P : Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts Croc'lait Crème dessert chocolat S/V : Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc