

MENU DU LUNDI 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Salade verte HVE	Concombre vinaigrette bio ou HVE	Melon	Macédoines de légumes mayonnaise	Tomates maïs vinaigrette
Fish and chips	Raviolis aux 6 légumes	Aiguillette de poulet VF Poisson FD en sauce repas sans viande	Pilaf d'agneau U.E Chipolata végétale repas sans viande	Omelette nature
Pommes de terres sautées et Haricots verts		Poelée de légumes	Purée bio de courge et pomme de terre	Epinard ce2
Fromage blanc bio	Yaout nature bio	Comté AOP	Fromage blanc nature bio	Camembert
Pastèques	Compote pommes	Nectarines	Raisins blancs	Eclair vanille

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 07 SEPTEMBRE AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Courgettes bio en salade	Concombre féta vinaigrette	Betteraves ce2 vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade verte bio ou HVE
Saumon FD sauce à l'estragon	Boulettes VF Boulettes végétales repas sans viande	Bœuf VF bourguignon Poisson FD repas sans viande	Sauté de porc VF LR Cordon bleu végétal repas sans viande	Hachis parmentier aux lentilles bio locales
Coquillettes bio locales	Ratatouille à base de produits labellisés	Carottes braisées bio ou HVE	Haricots verts persillés ce2	
Gouda	Petit suisse	Comté AOP	Fromage blanc bio	Yaourt bio framboise les 2 vaches
Raisins noirs	Prunes	Poires	Tartes aux pommes bio	Prunes

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 14 SEPTEMBRE AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Salade verte HVE	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles bio	Concombre bio ou HVE vinaigrette	Salade coleslaw
Filet de poisson FD	Sauté de veau VF aux olives Poisson repas sans viande	Lasagne de légumes grillés	Jambon sauce champignons Nuggets de pois chiche repas sans viande	Moules marinières
Tortis bio locale	Jardinière de légumes	Salade verte batavia HVE	Haricots verts bio	Pommes de terre "crousti"
Kiri chèvre	Yaourt vanille bio	Emmental bio	Brie	Gouda bio
Pêches	Raisins blancs	Melon	Poires	Prunes

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Pizza 3 fromages	Salade de coco de paimpol à la tomate et noix	Duo de choux aux raisins	Salade verte HVE	Betteraves ce2 vinaigrette
Filet de poisson blanc FD	Quenelle sauce Nantua	Poulet VF basquaise à base de produits labellisés Saucisses végétales repas sans viande	Tajine de pois chiche dattes et légumes rotis	Roti de bœuf VF Dos de colin au beurre blanc repas sans viande
Carottes braisées	Purée de pommes de terre et Choux fleurs CE2	Gratin de pâtes aux légumes grillés		Courge butternut bio au four
	Croc'lait bio	Croc'lait BIO	Cantal	Emmental bio
Bananes bio	Prunes	Pommes bio	Brownie au chocolat et haricots rouges et crème anglaise	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD ou MSC: Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
Salade de choux rouges et carottes bio	Coleslaw	Betteraves rapées ce2	salade verte HVE	Salade de choux chinois à base de produits labellisés
Tortillas de pommes de terre HVE	Aiguillette de poulet VF Filet de poisson repas sans viande		Carbonade de bœuf VF Purée bio de courge et pommes de terre	
Epinards ce2	Aiguillette de poulet VF Filet de poisson repas sans viande Riz	Spaghettis à la bolognaise végétale		Colin sauce normande Brocolis légèrement citronné
Cantal	Comté AOP	Emmental bio	Vache qui rit bio	Bébicrème riche en calcium et en vitamine D
Raisins noirs	Pommes HVE	Bananes bio	Prunes	Kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD ou MSC: Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 05 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Feuilleté fromage	Radis et Saint moret	Duo de choux aux raisins	Rosette Accras de morue repas sans viande	Salade verte
Filet meunière FD Jardinière de légumes à base de produits labellisés	Langue de bœuf U.E. en sauce Filet de poisson FD (repas sans viande) Purée de potimarron bio	Jambon blanc Gratin de macaronis bio circuit court	Cuisse de poulet VF Blettes à la printanières	Couscous Roulé végétal façon merguez
Yaourt bio au lait entier et aux fruits	Skyr	Chèvre	Gouda	Emmental bio
Raisins blancs	Kiwis bio	Compote HVE	Poires	Pommes au four

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD ou MSC: Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Salade de pois chiches à base de produits labellisés	Avocat mayonnaise	Salade verte HVE au cantal	Carottes râpées HVE	Mousse au radis rose
Courgettes façon pizza	Veau VF marengo Poisson en sauce	Poisson pané FD	Saucisses fumées Saucisses végétale (repas sans viande)	Saumon grillé au beurre blanc
Riz	Carottes gratinées	Choux fleurs CE2 béchamel	Lentilles bio locales	Risotto aux poireaux
Rondelé nature bio		Petit louis calcium et vitamine D	Comté AOP	Fromage blanc au lait entier
Bananes bio	Clafoutis à la poires	Pommes hve	Clémentines	kiwis bio

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD ou MSC: Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 19 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026
Carottes râpées HVE	Salade de choux chinois à base de produits labellisés	Rillettes de thon mascarpone	Soupe au potiron bio et kiri	Salade verte HVE
Cassolettes de poissons FD	Pilaf d'agneau U.E.	Sauté de porc IGP	Aiguillettes de poulet VF	Tajine de légumes à base de produits labellisés
Petits pois à la française	Boulettes végétales	Poisson en sauce (repas sans viande)	Filet de colin sauce citronné	
	Flageolets	Flan de légumes	Gratin de brocolis et choux fleurs ce2	
Emmental bio	Croc lait bio	Kiri chèvre	Yaourt bio nature au lait entier	Gouda
Raisins noirs	Fromage blanc au lait entier au coulis de fruits	Poires	Compote	Bananes

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD ou MSC: Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur