

MENU DE LA SEMAINE

28 septembre au 02 octobre 2026



OCTOBRE ROSE

LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE	ENTRÉE
Feuilleté fromage	Macédoine	Salade verte HVE	Mousse de betterave mascarpone	Salade de choux chinois à base de produits labellisés
PLAT	PLAT	PLAT	PLAT	PLAT
Tortillas de pommes de terre CE2	Aiguillette de poulet VF Filet de poisson FD repas sans viande	Carbonade flamande VF Poisson pané repas sans viande	Saumon grillé FD au beurre blanc	Couscous aux boulettes végétales Couscous aux boulettes d'agneau à base de produits labellisés - portage à domicile
ACCOMPAGNEMENT	ACCOMPAGNEMENT	ACCOMPAGNEMENT	ACCOMPAGNEMENT	ACCOMPAGNEMENT
Epinards	Pommes de terre CE2 / haricots verts bio	Purée de courge bio et pommes de terre HVE	Riz tomate bio	-
PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER
Cantal AOP	Comté AOP	Fourme d'ambert AOP	-	Bébicrème riche en calcium et en vitamine D
DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT	DESSERT
Raisins noirs	Compote de pommes HVE	Bananes bio	Donut's fourré à la fraise	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 DE LA SEMAINE

5 au 9 octobre 2026



OCTOBRE ROSE

LUNDI

05/10/2026

ENTRÉE

Quiche au fromage

PLAT

Filet meunière FD

ACCOMPAGNEMENT

Jardinière de légumes à base de produits labellisés

PRODUIT LAITIER

Yaourt bio au lait entier et à la fraise

DESSERT

Raisins blancs

MARDI

06/10/2026

ENTRÉE

Radis et Saint moret

PLAT

Langue de bœuf U.E. en sauce

Filet de poisson FD (repas sans viande)

ACCOMPAGNEMENT

Purée de potimarron bio

PRODUIT LAITIER

Skyr

DESSERT

Kiwis bio

MERCREDI

07/10/2026

ENTRÉE

Duo de choux aux raisins

PLAT

Jambon blanc

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de macaronis bio
circuit court accompagné
d'une bolognaise de lentilles
pour les repas sans viande

PRODUIT LAITIER

Chèvre

DESSERT

Compote pomme framboises HVE

JEUDI

08/10/2026

ENTRÉE

Rosette
Surimi mayo

PLAT

Cuisse de poulet VF

ACCOMPAGNEMENT

Blettes à la printanières

PRODUIT LAITIER

Gouda

DESSERT

Poires

VENDREDI

09/10/2026

ENTRÉE

Salade verte

PLAT

Légumes sautés au boulgour à
base de produits labellisés

ACCOMPAGNEMENT

—

PRODUIT LAITIER

Emmental bio

DESSERT

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 DE LA SEMAINE

12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOÛT • LES 5 SAVEURS

LUNDI

12/10/2026

AMER



ENTRÉE

Pamplémousse rose

PLAT

Jambon
Poisson pané repas sans viande

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de brocolis ce2

PRODUIT LAITIER

Emmental bio

DESSERT

Mousse chocolat noir
Petit filou chocolat au lait
(enfant maternelle)

MARDI

13/10/2026

UMAMI



ENTRÉE

Velouté de champignons

PLAT

Tagliatelles à la bolognaise
végétale et ses pétales
de grana padano

ACCOMPAGNEMENT

–

PRODUIT LAITIER

Petit louis calcium et
vitamine D

DESSERT

Clémentines



MERCREDI

14/10/2026

SALÉ



ENTRÉE

–

PLAT

Brunch pour les enfants
Dégustation de fromage
pour les enfants

ACCOMPAGNEMENT

–

PRODUIT LAITIER

–

DESSERT

–

JEUDI

15/10/2026

SUCRÉ



ENTRÉE

Carottes râpées HVE
aux raisins

PLAT

Veau VF marengo
Poisson sauce dugléré
repas sans viande

ACCOMPAGNEMENT

Purée de patate douce
au lait de coco

PRODUIT LAITIER

Comté AOP

DESSERT

Clafoutis aux poires



VENDREDI

16/10/2026

ACIDE



ENTRÉE

Salade verte HVE et ses
pépins de grenade

PLAT

Poisson blanc sauce
citronnée

ACCOMPAGNEMENT

Risotto aux poireaux

PRODUIT LAITIER

Camembert

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits rouges



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 DE LA SEMAINE

19 au 23 octobre 2026



OCTOBRE ROSE

LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026
ENTRÉE Salade verte HVE	ENTRÉE Salade de choux chinois à base de produits labellisés	ENTRÉE Rillettes de thon mascarpone	ENTRÉE Soupe au potiron bio et kiri	ENTRÉE Betteraves CE2 vinaigrette
PLAT Cassolettes de poisson FD	PLAT Pilaf d'agneau U.E. Boulettes végétales	PLAT Sauté de porc IGP Poisson en sauce repas sans viande	PLAT Aiguillettes de poulet VF Filet de colin	PLAT Tajine de légumes à base de produits labellisés
ACCOMPAGNEMENT Petits pois à la française	ACCOMPAGNEMENT Flageolets	ACCOMPAGNEMENT Flan de légumes	ACCOMPAGNEMENT Gratin de brocolis et choux fleurs CE2	ACCOMPAGNEMENT —
PRODUIT LAITIER Emmental bio	PRODUIT LAITIER Fromage blanc au lait entier	PRODUIT LAITIER Kiri chèvre	PRODUIT LAITIER Yaourt bio à la framboise	PRODUIT LAITIER Brie de Meaux AOP
DESSERT Compote pomme fraise	DESSERT Raisins noirs	DESSERT Poires	DESSERT Pommes HVE	DESSERT Petits pots glace vanille fraise

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 DE LA SEMAINE

26 au 30 octobre 2026

LUNDI

26/10/2026

ENTRÉE

Salade verte HVE

PLAT

Fish ans chips

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée aux 4 légumes

PRODUIT LAITIER

Emmental bio

DESSERT

Bananes bio

MARDI

27/10/2026

ENTRÉE

Duo de choux

PLAT

Saucisses fumées
Saucisses veggie repas sans viande

ACCOMPAGNEMENT

Lentilles bio locales

PRODUIT LAITIER

Petit louis calcium et vitamine D

DESSERT

Poires

MERCREDI

28/10/2026

ENTRÉE

Salade cervelas
Bruschetta repas sans viande

PLAT

Filet de dinde aux Champignons

ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts persillés bio

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature au lait entier

DESSERT

Pommes HVE

JEUDI

29/10/2026

ENTRÉE

œufs durs

PLAT

Parmentier pois cassés, patates douces et potirons à base de produits labellisés

ACCOMPAGNEMENT

—

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc bio au lait entier

DESSERT

Kiwis bio

VENDREDI

30/10/2026



REPAS HALLOWEEN

ENTRÉE

Carottes râpées

PLAT

Hachis parmentier pommes de terre HVE et butternut bio

Viande hachée VBF

Egrené végétal repas sans viande

ACCOMPAGNEMENT

—

PRODUIT LAITIER

Mimolette

DESSERT

Donut's chocolat fantômes

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