

MENU DU LUNDI 15 SEPTEMBRE AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
Repas végétarien				Repas végétarien enfants
Œuf mayonnaise	Feuilleté fromage	Cake courgettes bio et chèvre frais	Salade verte HVE	Salade de pois chiches
Pizza 3 fromages Salade verte HVE	Colin FD sauce normande Choux fleur CE2	Carbonade flamande VF Poisson à bordelaise FD Carottes HVE ou bio	Jambon VF sauce madère Purée patates douces maison Poisson en sauce (repas sans viande)	Millefeuilles de légumes Saucisses VF (portage)
	Saint Paulin bio	Croc lait	Camembert	Comté
Kiwis	Gâteau chocolat butternut à base de produits labellisés	Prunes	Raisins	Glace

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 29 SEPTEMBRE AU VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
Repas végétarien		Repas végétarien enfants		
Salade de haricots blancs, tomates, concombre, feta	Fraicheur grecque	Tomates vinaigrette	Salade verte HVE	Salade de choux chinois à base de produits labellisés
Tarte au camembert Salade verte	Emincés de poulet VF Lamelles Kebab végété (repas sans viande) Ratatouille à base de produits labellisés	Pâtes à la mexicaine Boulette de bœuf VF bio (portage)	Roti de bœuf VF Gratin dauphinois à base de produits labellisés Gratin dauphinois aux lardons végétal (repas sans viande)	Pavé de poisson FD à la bordelaise Semoule aux petits légumes à base de produits labellisés
		Fromage blanc bio	Rondelé bio	Carré frais
Glace	Brownie au chocolat et haricots rouges crème anglaise	Prunes	Compote HVE	Raisin noir

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 29 SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE 2025

LUNDI 29/09/2025	MARDI 30/09/2025	MERCREDI 01/10/2025	JEUDI 02/10/2025	VENDREDI 03/10/2025
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Tomates vinaigrette	feuilleté fromage	Rillettes DE PORC Samoussa aux légumes (repas sans viande)	Concombre au fromage blanc	Salade verte HVE
Dos de colin FD au beurre blanc Riz	Omelette nature Jardinière de légumes à base de produits labellisés	Filet mignon de porc VF Poisson sauce Normande (repas sans viande) Carottes HVE	Boulette d'agneau U.E Piperade de légume / semoule Roulé façon merguez(repas sans viande)	Parmentier de légumes à base de produits labellisés Saucisses (portage)
Comté	Petits suisses	Délice de chèvre	Rondelé bio	Cantal
Yaourt framboise bio	Prunes	Raisins blancs	Compote HVE	Beignet au chocolat

Ces menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

MENU DU LUNDI 6 OCTOBRE AU VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

LUNDI 06/10/2025	MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	JEUDI 09/10/2025	VENDREDI 10/10/2025
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Salade de pois chiche bio	Concombres vinaigrette	Cake courgettes feta	Carottes râpées bio	Salade de pommes de terre thon mayo à base de produits labellisés
Gratins de crozets à la cancoillotte et aux lardons végétal	Poulet VF aux citrons confits et légumes d'automne à base de produits labellisés Poissons FD aux citrons confits et légumes d'automne (repas sans viande)	Moules bio et non bio Pommes de terre rissolées	Raviolis aux légumes bio Raviolis VBF (portage)	Sauté de veau VF Poisson en sauce (repas sans viande) Haricots verts bio
	Comté AOP	Le mélusin	Camembert bio	Petit suisse
Pommes HVE	Gateau au chocolat et butternut	Bananes bio	Tarte aux pommes	Poires

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 13 OCTOBRE AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025

LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI 15/10/2025	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade verte HVE	Rillettes de thon mascarpone	Betteraves	Salade de lentilles bio locales	Crêpe emmental
Macaroni cheese Knacki (portage) Saucisse veggie	Purée de courge pommes de terre bio Poisson pané FD (repas sans viande) jambon blanc	Poisson bordelaise FD (repas sans viande) Carbonade flamande Carottes	Pizza 3 fromages Salade verte HVE	Tajine de poisson
Fromage blanc bio (portage)		Roquefort (portage) Yaourt nature bio (enfants)		Brie de Meaux AOP
Bananes bio	Poires	Raisins blancs	Pommes HVE	Carrot cake

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 20 OCTOBRE AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025

LUNDI 20/10/2025	MARDI 21/10/2025	MERCREDI 22/10/2025	JEUDI 23/10/2025	VENDREDI 24/10/2025
Repas végétarien enfants				Repas végétarien enfants
Salade cervelas (portage) Salade verte HVE	Salade d'endives	Salade verte HVE	Carottes râpées HVE	feuilleté fromage
Tortillas aux pommes de terres ce2 Epinard bio	Poulet roti VF Poisson (repas sans viande) Purée de pommes de terre bio et choux fleurs CE2	Roti de bœuf VF Poisson FD (repas sans viande) Pommes de terre sautées bio / haricots verts bio	Filet de poisson FD au beurre blanc Riz / brocolis	Blanquette de légumes d'automne aux haricots tarbais à base de produits labellisés Côte de porc VF (portage)
Emmental	Rondelé BIO	Yaourt nature bio	Brie LR	Carré frais
Bananes bio	Yaourt aromatisé	Raisins blancs	Pommes HVE	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

MENU DU LUNDI 27 OCTOBRE AU VENDREDI 31 OCTOBRE 2025

LUNDI 27/10/2025	MARDI 28/10/2025	MERCREDI 29/10/2025	JEUDI 30/10/2025	VENDREDI 31/10/2025
Repas végétarien	Repas végétarien enfants			
Concombre HVE à la crème	Salade verte HVE	Salade de chou rouge et carottes	Betteraves jacqueline	Salade de mâche chèvre et croutons à base de produits labellisés
Pâte à la bolognaise végétale	Tajine au quinoa et aux raisins secs Pilon de poulet (portage) Roulé façon merguez végétale (portage sans viande)	Hot dog gratiné Hot dog gratiné végétale (repas sans viande) Boudin noir (portage) Purée pommes de terre bio (portage)	Navarin d'agneau U.E. Jardinière de légumes à base de produits labellisés	Moules bio et non bio à la normande Pomme gaufrette
Rondelé bio	Flanby	Brie de Meaux AOP	Kiri chèvre	Yaourt aromatisé
Kiwis	Clémentines	Pommes ce2	Raisin	Eclair au chocolat

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

MENU DU LUNDI 03 NOVEMBRE AU VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	VENDREDI 07/11/2025
	Repas végétarien enfants	Repas végétarien		
Salade verte HVE	Duo de choux aux raisins	Crêpe fromage	Soupe de légumes	Flamiche aux poireaux
filet meunière FD Choux fleur ce2 / Riz	Couscous / boulettes végétales Couscous poulet (portage)	Omelette Pommes de terre sautées bio et haricots verts bio	Tartiflette à base de produits labellisés Tartiflette végétale à base de produits labellisés (repas sans viande) Salade verte HVE	Sauté de veau VF Poisson (repas sans viande) Purée de courge bio et pommes de terre bio
Camembert	Fromage blanc	Bebichèvre		
Clémentines	Bananes	Orange	Poires	Pomme CE2

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 10 NOVEMBRE AU VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI 10/11/2025	MARDI 11/11/2025	MERCREDI 12/11/2025	JEUDI 13/11/2025	VENDREDI 14/11/2025
Repas végétarien enfants		Repas végétarien		
Salade lentilles bio		Pamplemousse	Soupes de légume à base de produits labellisés	Salade verte
Macaroni cheese Cervelas orloff (portage)	Férialé	Moules / Pommes de terres rissolées (portage) Pizza 3 fromages salade verte (enfants)	Pot au feu VF Raviolis de légumes (repas sans viande)	Risotto de crozet au potimaron et lentilles corail
Petits suisses		Fromage (Portage)	Fromage fouetté de Mme LOIK	Camembert
Pommes ce2		Glace	Compote HVE	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

MENU DU LUNDI 17 NOVEMBRE AU VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI 17/11/2025	MARDI 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
Repas végétarien		Repas végétarien enfants		
Salade verte HVE	Feuilleté fromage (repas sans viande) Rosette	Soupe de légumes à base de produits labellisés	Radis noir râpé	Salade coleslaw à base de produits labellisés
Tortillas aux pommes de terres ce2 Haricots verts	Sauté de dinde IGP Navet à l'oriental Riz/ navet à l'oriental (enfants) Poisson en sauce (repas sans viande)	Risotto champignons Poisson blanc (portage)	Langue de bœuf U.E sauce piquante Poisson à la provençale Pommes vapeur	Jardinière de légumes à base de produits labellisés Poisson pané FD
Kiri chèvre	Fromage	Yaourt nature	Vache qui rit bio	Brie LR ou AOP
Paris brest	Bananes	Kiwis	Pommes ce2 au four	Clémentines

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 24 NOVEMBRE AU VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
	Repas végétarien enfants			Repas végétarien
Madeleine au fromage	Salade verte	Betteraves	Soupe potiron kiri à base de produits labellisés	Radis noir beurre
Tajine de poisson FD à la marocaine	Hachis parmentier végétarien Hachis parmentier VBF (portage)	Cassoulet VF Petite veggio (repas sans viande)	Agneau moldave U.E Poisson FD (repas sans viande) Petits pois carottes ce2	Gratin de pâtes de légumineuses bio Brocolis bio ou ce2
Carré frais	fromage blanc spéculoos	chevretine	Emmental	Yaourt aromatisé bio
Oranges	Poires	Kiwis bio	Compote de pommes HVE	Clémentines

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 01 DECEMBRE AU VENDREDI 05 DECEMBRE 2025

LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Duo de choux	Carottes râpées HVE ou bio	Soupe de légumes à base de produits labellisés	Macédoine de légumes	Poireaux vinaigrette
Quenelle sauce nantua Riz	Poisson (repas sans viande) Cari de poulet VF à la réunionnaise Patates douces	Endive au jambon (Portage) Croque monsieur / salade croq' végétarien (repas sans viande) / salade	Pot au feu VBF (portage) Pot au feu végétarien	Veau VF à l'estragon Coquille semi complète bio locale Poisson (repas sans viande)
Kiri			Brie de Meaux AOP	Fromage blanc
Bananes bio	Brookies	Pommes plumetis chocolat	Kiwis	Poires

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 08 DECEMBRE AU VENDREDI 12 DECEMBRE 2025

LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025
			Repas végétarien	Repas végétarien enfants
Salade verte HVE	Samousas de légumes	Wrap au thon et crudité	Soupe de légumes	Salade de lentilles bio
Gnocchis aux légumes d'automne (à base de produits labellisés) Boulette de viande VF Boulette de soja (repas sans viande)	Filet de poisson blanc FD Purée de pommes de terre bio et choux fleur ce2	Carbonade flamande VF Carbonade flamande au tofu (repas sans viande) Carottes braisées HVE pommes vapeur bio	Tortillas aux pommes de terre ce2 Haricots verts	Choux'flette Choux'flette végétarienne Salade verte HVE
Chèvre	Vache Picon	Fromage blanc vanille	Maasdam	
Pommes ce2	Poires	Kiwis	Bananes bio	Clémentines

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 15 DECEMBRE AU VENDREDI 19 DECEMBRE 2025

LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Repas végétarien enfants				Repas végétarien
Salade verte HVE	oeuf dur mayonnaise	Accras de morue		Salade de choux rouges et carottes HVE
Pâte de légumineuses bio locales aux petits légumes	Poulet rôti VF Poisson (repas sans viande) Jardinière de légumes à base produits labellisés	Roti de bœuf (portage) Choux fleur CE2 en bechamel Nugget's de blé	Repas de Noel	Tarte au maroille Salade verte HVE Saucisses lentilles (portage)
Fromage	Carré frais	Petits suisses		Emmental (portage)
Clémentines	Compote	Pommes ce2		Kiwis

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 22 DECEMBRE AU VENDREDI 26 DECEMBRE 2025

LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025	VENDREDI 26/12/2025
				Repas végétarien
Betteraves maïs bio	Salade coleslaw	Mousse de canard (portage)		Salade verte
Fish and chips Haricos verts ce2	Hachis parmentier VBF Hachis parmentier végétal (repas sans viande)	saumon en sauce / riz (portage) Buffet de Noel (enfants)	Joyeux Noël	Raviolis bio aux légumes
Vache qui rit	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Fromage (portage)		Yaourt nature bio
Pommes	Biscuits	Glace		Clémentines

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