Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36 - Scolaire -
du lundi 1 au vendredi 5 septembre 2025

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Cœur de blé en salade	Salade verte	Carottes râpées	Pizza fromage	Salade de tomate
3 8 10	10	10	1 2 3	10
Cordon bleu de dinde	Lasagnes bolognaises	Boules d'agneau	Cuisse de poulet rôtie	Riz cantonnais végétarien
1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2	1 8
Haricots verts	-	Courgettes sautées	Julienne de légumes	100% VÉGÉTARIEN
1		1	1 8	
Emmental	Yaourt à la fraise (laiterie baïko)	Yaourt nature	Gouda	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Compote de pomme	Pêche	Prune	Flan vanille	Nectarine
			1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 37 - Scolaire -
du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Betteraves en salade	Salade de maïs	Chou-fleur en salade	Salade verte	Macédoine
10	10	10	10	3 8 10
Rôti de dinde	Filet de colin sauce citronnée	Escalope de dinde	Croziflette végétarienne	Poisson pané
1 2	1 2 4	1 2	1 2	1 2 3 4
Blé doré	Riz	Carotte vichy	100% VÉGÉTARIEN	Courgettes sautées bio
1 2 3	1	1		1
Edam	Bûche du Pilat	Yaourt nature	Camembert	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Glace	Quatre-quarts au citron	Raisins	Compote pomme abricot	Banane
1 2 11	1 2 3			

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 38 - Scolaire -
du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Salade de tomate	Salade verte	Tarte fromage	Terrine de légumes	Salade coleslaw
10	10	1 2 3	1 2 3	8 10
Sauté de porc	Filet de poulet	Quenelle de brochet	Gratin de gnocchis sardes	Filet de lieu À la provençale
1 2	1 2	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4 8
Épinards béchamel	Chou-fleur et pomme de terre	Brunoise de courgettes	100% VÉGÉTARIEN	Haricots blancs
1	1 2	1		1 2
Bûche de chèvre	Brie	Fromage	Yaourt à la banane (laiterie baïko)	Emmental
1	1	1	1	1
pêche/nectarine	Tarte au flan	Pâtisserie	Prune	Compote
	1 2 3	1 2 3		

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 39 - Scolaire -
du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Salade de petits pois	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges	Taboulé	Salade de maïs
10	10	10	2 10	10
Saucisse de volaille	Risotto parmesan	Beignets de poisson	Roti de porc sauce au Miel	Filet de colin meunière
1 2	1	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
Écrasé de pomme de terre	100% VÉGÉTARIEN	Pommes sautées	Haricots verts	Blé aux légumes
1 3		1	1	1 2
Yaourt Nature (Baïko)	Gouda	Yaourt	Liguel	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Biscuit	Fruits de saison	Tarte aux pommes	Flan vanille	Raisin
1 2 3 11		1 2 3	1 2 3	

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 40 - Scolaire -
du lundi 29 au vendredi 3 octobre 2025

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Soupe du chef	Salade de riz	Salade composée	Salade de concombre	Salade verte
1 2 8	8 10	10	10	10
Boule de bœuf hâché	Nuggets poulet	Filet de dinde	Penne et haricots rouges à la tomate	Brandade de lieu
1 2	1 2 3	1 2	1 2	1 3 4
Macaroni au beurre	Poêlée de légumes	Gnocchi	100% VÉGÉTARIEN	-
1	1	1 3		
Tomme blanche	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aux fruits	Bûche du Pilat
1	1	1	1	1
Fruits au sirop	Crème caramel	Fruits de saison	Poire	Far aux fruits de saison
	1 3			1 2 3

Fromage à la coupe
Produit cuisiné par nos soins
Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne
Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE