

LUNDI

MARDI

01/09/2026

MERCREDI

02/09/2026

JEUDI

03/09/2026

VENDREDI

04/09/2026

		Radis et beurre	<i>Menu Végétarien</i> Œuf dur sauce cocktail sur lit de salade verte	Tomates BIO et dès de fêta AOP vinaigrette basilic
	Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare	 Sauté de bœuf sauce moutarde	  Bolognaise de lentilles du Chef	  Sauté de porc * LR à la provençale SV: Croq fromage
	 Blé BIO	 Semoule BIO	Farfalles et Emmental râpé	 Purée de haricots verts
	 Saint Nectaire AOP			
	 Banane BIO	Crème dessert caramel	Prune	 Cake aux pommes du Chef

GOÛTERS

	Croissant	Pain et miel	Barre pâtissière	Pain et barre de chocolat
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt à boire
	Jus de raisin	Pomme	Jus d'orange	Nectarine

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

Menu de la semaine 37 Maternelles

LUNDI

07/09/2026

MARDI

08/09/2026

MERCREDI

09/09/2026

JEUDI

10/09/2026

VENDREDI

11/09/2026

	Céleri remoulade	Rillettes de thon	 Menu Végétarien Salade mêlée aux dés de fêta AOP	Jambon blanc * et cornichons SV : Jambon de poulet et cornichons
 Axoa de veau LR	 Fish and chips	 Chili con carne	 Curry de pois chiche	 Poulet rôti
 Purée de pommes de terre	Tortis	 Riz BIO	 Carottes BIO	 Blé BIO à la tomate
Edam	Fromage blanc nature			
 Purée pomme pêche BIO et biscuit petit beurre		Prune	 Moelleux fleur d'oranger du Chef	 Raisin BIO

GOÛTERS

Pain et barre de chocolat	Cake nature du Chef 	Pain et tartare nature	Galette saint Michel	Pain au chocolat
Lait nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire
Nectarine	Pomme	Jus d'orange	Banane	Jus de raisin

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

14/09/2026

MARDI

15/09/2026

MERCREDI

16/09/2026

JEUDI

17/09/2026

VENDREDI

18/09/2026

 Carottes BIO vinaigrette		Feuilleté fromage	 Melon	Concombre à la menthe et dés d'emmental
 Filet de poulet tex-mex	 Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	 Rôti de bœuf aux olives	Burger de pois de blé	 Hachis parmentier du Chef 
 Torsades BIO	Epinards	Chou fleur au paprika	Pom'Röstie aux légumes	
	 Cantal AOP		Petit suisse aromatisé	
Liégeois chocolat	 Cake aux fruits rouges du Chef	 Banane		 Prune BIO

GOÛTERS

Croissant	Madeleine	Pain et confiture	Pain et barre de chocolat	Marbré chocolat
Fromage blanc nature	Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature	Lait nature
Raisin	Nectarine	Pomme	Jus de pomme	Purée de pomme pêche

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

Menu de la semaine 39 Maternelles

LUNDI

21/09/2026

MARDI

22/09/2026

MERCREDI

23/09/2026

JEUDI

24/09/2026

VENDREDI

25/09/2026

 Chou blanc BIO vinaigrette		 Maquereau sauce tomate	 <i>Menu Végétarien</i> Salade verte aux dés de fêta AOP	
 Filet de hoki sauce Nantua	 Sauté de bœuf BIO aux oignons	Nems au poulet	 Blanquette de haricots blancs	 Sauté de poulet BIO sauce curry
 Riz BIO	Semoule	 Fusilli BIO	 Carottes persillées	Haricots verts persillés
	Brie			 Petits suisses fruités BIO
Nectarine	Prune	 Raisin BIO	 Moelleux à la cannelle du Chef	

GOÛTERS

Gaufrette vanille	Gâteau fourré chocolat	Pain et brebis crème	Barre pâtissière	Pain au chocolat
Yaourt nature	Lait nature	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée pomme banane	Banane	Jus de pomme	Jus de raisin	Pomme

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture BIOlogique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

MARDI

01/09/2026

MERCREDI

02/09/2026

JEUDI

03/09/2026

VENDREDI

04/09/2026

		Radis et beurre	<i>Menu Végétarien</i> Œuf dur sauce cocktail sur lit de salade verte	Tomates BIO et dès de fêta AOP vinaigrette basilic
		Concombres vinaigrette	Terrine de légumes et citron	Courgettes râpées BIO à la Fourme d'Ambert AOP vinaigrette
	Aiguillettes de saumon meunière sauce tartare	Sauté de bœuf sauce moutarde	 Bolognaise de lentilles du Chef	Sauté de porc * LR à la provençale
	Frittata pommes de terre et épinards	Palet à l'italienne		Croq fromage
	Blé BIO	Semoule BIO	Farfalles et Emmental râpé	Purée de haricots verts
	Saint Nectaire AOP			
	Banane BIO	Crème dessert caramel	Prune	Cake aux pommes du Chef
	Pomme BIO	Crème dessert chocolat	Raisin	Cake au chocolat du Chef

GOÛTERS

	Croissant	Pain et miel	Barre pâtissière	Pain et barre de chocolat
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt à boire
	Jus de raisin	Pomme	Jus d'orange	Nectarine
		Jus d'orange		

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

Menu de la semaine 37 Élémentaire

LUNDI

07/09/2026

MARDI

08/09/2026

MERCREDI

09/09/2026

JEUDI

10/09/2026

VENDREDI

11/09/2026

	Céleri remoulade	Rillettes de thon	 <i>Menu Végétarien</i> Salade mêlée aux dés de fêta AOP	Jambon blanc * et cornichons
	Chou rouge vinaigrette aux dés de mimolette	Sardines à l'huile	 Endives au bleu AOP	Jambon de poulet et cornichons
 Axoa de veau LR	 Fish and chips	 Chili con carne	 Curry de pois chiche	 Poulet rôti
Curry haricots rouges et lait de coco	Palet maraicher	 Chili sin carne		 Omelette BIO nature
Purée de pommes de terre	 Tortis	 Riz BIO	 Carottes BIO	 Blé BIO à la tomate
Edam	Fromage blanc nature			
Mimolette	Fromage blanc aux fruits			
 Purée pomme pêche BIO et biscuit petit beurre		Prune	 Moelleux fleur d'oranger du Chef	 Raisin BIO
Purée pomme banane BIO et biscuit petit beurre 		Kiwi	 Moelleux chocolat du Chef	 Poire BIO

GOÛTERS

Pain et barre de chocolat	Cake nature du Chef 	Pain et tartare nature	Galette saint Michel	Pain au chocolat
Lait nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire
Nectarine	Pomme	Jus d'orange	Banane	Jus de raisin
	Jus d'ananas	Poire		

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d' Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

14/09/2026

MARDI

15/09/2026

MERCREDI

16/09/2026

JEUDI

17/09/2026

VENDREDI

18/09/2026

 Carottes BIO vinaigrette		Feuilleté fromage	 Melon	Concombre à la menthe et dés d'emmental
 Tomates BIO vinaigrette balsamique		Feuilleté porc*	Pastèque	Courgettes râpées et dés de mimolette
 Filet de poulet tex-mex	 Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	 Rôti de bœuf aux olives	Burger de pois de blé	 Hachis parmentier du Chef
Curry de pois chiches et carottes	 Œuf durs BIO	 Boulettes de pois chiche BIO		 Parmentier de lentilles du Chef
 Torsades BIO	Epinards	Chou fleur au paprika		
	 Cantal AOP		Petit suisse aromatisé	
	 Pont l'évêque AOP		Petits suisses sucrés	
Liégeois chocolat	 Cake aux fruits rouges du Chef	 Banane		 Prune BIO
Liégeois vanille	 Cake vanille du Chef	Kiwi		 Orange BIO

GOÛTERS

Croissant	Madeleine	Pain et confiture	Pain et barre de chocolat	Marbré chocolat
Fromage blanc nature	Yaourt à boire	Fromage blanc aux fruits	Petit suisse nature	Lait nature
Raisin	Nectarine	Pomme	Jus de pomme	Purée de pomme pêche

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Bio Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Filière Marine Engagée
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

21/09/2026

MARDI

22/09/2026

MERCREDI

23/09/2026

JEUDI

24/09/2026

VENDREDI

25/09/2026

Chou blanc BIO vinaigrette		Maquereau sauce tomate	<i>Menu Végétarien</i> Salade verte aux dés de fêta AOP	Taboulé à la menthe
Tomates BIO vinaigrette		Rillettes de thon au fromage fouetté	Concombres à la fourme d'Ambert AOP	Salade de maïs et carottes
Filet de hoki sauce Nantua	Sauté de bœuf BIO aux oignons	Nems au poulet	Blanquette de haricots blancs	Sauté de poulet BIO sauce curry
Paella végétarienne	Tajine de pois chiches	Nems aux légumes		Boulettes BIO de pois chiches
Riz BIO	Semoule	Fusilli BIO	Carottes persillées	Haricots verts persillés
	Brie			Petits suisses fruités BIO
	Camembert			Petits suisses nature BIO
Nectarine	Prune	Raisin BIO	Moelleux à la cannelle du Chef	
Orange	Kiwi	Poire BIO	Moelleux au citron du Chef	

GOÛTERS

Gaufrette vanille	Gâteau fourré chocolat	Pain et brebis crème	Barre pâtissière	Pain au chocolat
Yaourt nature	Lait nature	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature	Fromage blanc nature
Purée pomme banane	Banane	Jus de pomme	Jus de raisin	Pomme
		Pomme	Pêche	

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Filière Marine Engagée
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge