



## LUNDI

01/09  
ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Poêlée de légumes

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS



**Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

02/09  
ENTREES

Salade de riz **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Steak végétal**  
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

### LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Brie à Tailler



### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

03/09  
ENTREES

Duo de crudités **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

### LAITAGES

Gouda



### DESSERTS

**Crème dessert Vanille**



## JEUDI

04/09  
ENTREES



**Salade de tomates BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Cheeseburger**

**Frites au four**

### LAITAGES

**Petit moulé**

### DESSERTS

**Muffin pépites de chocolat**



## VENDREDI

05/09  
ENTREES



\*Pâté de campagne\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson pané**

Brocolis béchamel



### LAITAGES

Yaourt **BIO** sucré



### DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

## LUNDI

08/09  
ENTREES

PRODUIT  
DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**  
et pomme



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

09/09  
ENTREES

Salade de pommes  
de terre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale  
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

10/09  
ENTREES



Salade fraîcheur  
Concombre, maïs, carottes  
râpées, tomates, vinaigrette

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en  
sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Fruit

## JEUDI

11/09  
ENTREES



Salade Marco polo  
aux pâtes **BIO**  
Pâtes BIO, surimi,  
mayonnaise

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Tartare



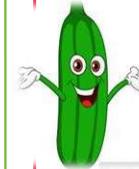
DESSERTS

Flan caramel

## Menu Végétarien

12/09  
ENTREES

Concombre **BIO**  
en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz  
Lentilles corail, lait de coco, épinards,  
potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Madeleine



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

# LE CÈLERI

En BRANCHE ou en BULBE,  
tout se mange  
dans le cèleri !



CRU ou CUIT, c'est  
à vous de choisir !

Ils apportent des fibres  
bonnes pour la digestion  
et ainsi préviennent le  
surpoids.

Ils contiennent des vitamines A, B, C et K  
qui permettent de maintenir le corps  
dans un bon état de santé général.

Cèleri rave



Cèleri branche



Cèleri rémoulade:  
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Purée de cèleri rave



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2025

## Menu Végétarien

### LE VENDREDI

### LUNDI

15/09

**ENTREES**

Cèleri rémoulade **BIO**  
 Carotte et cèleri râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**

### MARDI

16/09

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur **BIO**

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

### MERCREDI

17/09

**ENTREES**

\*Salade de cervelas\*  
 Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt nature **BIO** sucré

### JEUDI

18/09

**ENTREES**

Taboulé  
 À la semoule **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars a la romaine

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

Compote de fruits

19/09

**ENTREES**

Melon entier à vider et tailler

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien  
 Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches **BIO**

**DESSERTS**

**Brownie à découper**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)   
 Pêche responsable   
 Porc français   
 Certification environnementale niveau 2   
 Origine France   
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 39/2025



## LUNDI

22/09

**ENTREES**

Œuf dur mayonnaise




**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
 Crème champignons



Carottes **BIO** persillées



**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit  
**Mousse Chocolat**

## Menu Végétarien

23/09

**ENTREES**

Salade de riz **BIO**



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage  
 + salade




**LAITAGES**

Camembert à couper




**DESSERTS**

Compote de fruits



## MERCREDI

24/09

**ENTREES**

Tomates en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Semoule **BIO**



**LAITAGES**

Petit moulé



**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

25/09

**ENTREES**

Salade de blé **BIO**



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Épinards crème

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits



**DESSERTS**

Gaufre liégeoise



## VENDREDI

26/09

**ENTREES**

Radis beurre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

 **Blanquette de poisson**

Pates **BIO**



**LAITAGES**

Mimolette



**DESSERTS**

Yaourt sucré



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)   
  Pêche responsable   
  Porc français   
  Certification environnementale niveau 2   
  Origine France   
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 40/2025

## Menu Végétarien

<b>29/09</b> ENTREES
Taboulé À la semoule <b>BIO</b>
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Palet végétarien
Haricots beurre
<b>LAITAGES</b>
Buche chèvre a couper
<b>DESSERTS</b>
Fruit

## MARDI

<b>30/09</b> ENTREES
*Rosette*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Poulet rôti
Poêlée estivale Pdt, courgettes, brunoise légumes du soleil, tomate, basilic, beurre lié
<b>LAITAGES</b>
Gouda <b>BIO</b>
<b>DESSERTS</b>
<b>Crème chocolat</b>

## MERCREDI

<b>01/09</b> ENTREES
Radis beurre
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Haché de poulet en sauce
Blé <b>BIO</b> au beurre
<b>LAITAGES</b>
Samos
<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel

## JEUDI

<b>02/09</b> ENTREES
Salade verte croustons
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Fish and chips
Frites au four
<b>LAITAGES</b>
Petit Louis
<b>DESSERTS</b>
Compote <b>BIO</b> Pomme Banane

## VENDREDI

<b>03/09</b> ENTREES
Carottes râpées
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Roti de dinde
Riz <b>BIO</b> a la tomate
<b>LAITAGES</b>
Yaourt aromatisé
<b>DESSERTS</b>
Moelleux fourré pomme

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)	Pêche responsable	Porc français	Certification environnementale niveau 2	Origine France	Haute valeur environnementale
-------------------------------	-------------------	---------------	---	----------------	-------------------------------

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

## LUNDI

06/10

**ENTREES**

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Courgettes **BIO** persillées

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Crème vanille

## Menu Végétarien

07/10

**ENTREES**

Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope panée au blé

Carottes **BIO**

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

08/10

**ENTREES**

Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Purée

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## JEUDI

09/10

**ENTREES**

Salade de riz **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote

Moelleux chocolat

## VENDREDI

10/10

**ENTREES**

Betteraves **BIO** en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Nouvelle recette*

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Yaourt sucré

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

## LUNDI

13/10  
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**  
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

**Mousse au chocolat**

## Menu Végétarien

14/10  
ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

15/10  
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré



**CAP SUR L'OUTRE MER**

**MENU A THEME:**

**A LA DÉCOUVERTE DU GOUT**

## VENDREDI

17/10  
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*sauté de porc aux olives\*

Brocolis **BIO** à la béchamel

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

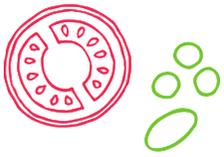
Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



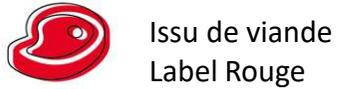
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme*

*Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite*

*Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement*

### Spécifiques



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

### Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française