



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2026



LUNDI

05/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes noisette

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

06/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts persillés **BIO**

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

07/01

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

08/01

ENTREES

Duo de crudités **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

VENDREDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Carottes **BIO**

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt sucré

DESSERTS

GALETTE DES ROIS

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 Agriculture biologique europe

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

* : plat avec viande porcine

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

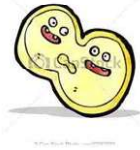
- De la Vitamine B9 et B12:

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules

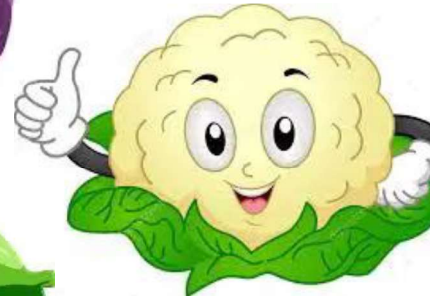


- De la vitamine C:

Pour être en pleine forme

- Beaucoup d'Eau

- des Fibres et des Minéraux



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !

LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI

13/01

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote **BIO**

MERCREDI

14/01

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Mosaïque de fruits

JEUDI

15/01

ENTREES

Salade Marco polo **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PRODUIT DE SAISON

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

16/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes **BIO**

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

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

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 04/20



Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

19/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

20/01

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/01

ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

JEUDI

22/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raclette
Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote

23/01

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

Brie à couper

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.

LUNDI

26/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
 Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES
 Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

27/01

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
 + salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

28/01

ENTREES

Radis
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

29/01

ENTREES

Salade de pommes de terre
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau sauce marengo

Trilogie de légumes **BIO**
 Haricots verts, carottes, salsifis

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

30/01

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Mousse chocolat

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 06/2026



Menu Végétarien

02/02 ENTREES
Potage
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien
Haricots verts BIO
LAITAGES
Buche chèvre a couper
DESSERTS
Fruit

MARDI

03/02 ENTREES
Rosette
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Poêlée de légumes
LAITAGES
Gouda BIO
DESSERTS
Compote pomme banane

MERCREDI

04/02 ENTREES
Macédoine mayonnaise
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé BIO au beurre
LAITAGES
Samos
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

05/02
ENTREES

CHANDELEUR EN BRETAGNE

Salade Morlaix
Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce dieppoise

Semoule **BIO**

Petit Louis

Crêpe sucrée

ON AIME NOS REGIONS

VENDREDI

06/02 ENTREES
Betteraves BIO en salade
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Purée de légumes
LAITAGES
Yaourt aromatisé
DESSERTS
Flan chocolat

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

09/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Flan vanille

Menu Végétarien

10/02

ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/02

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur **BIO** béchamel

LAITAGES

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

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

16/02

ENTREES

Salade triolo **BIO**
Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards **BIO**

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail
Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Compote

VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

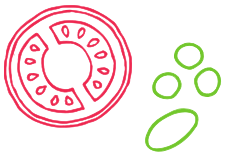
Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci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

* : plat avec viande porcine

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.



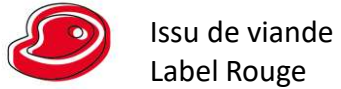
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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