



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2026

## LUNDI

05/01

### ENTREES

Betteraves vinaigrette **BIO**



### 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**



### 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**



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.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Agriculture  
biologique  
europe

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

LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

GALETTE  
ROYALE



# La famille des choux:

## rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:



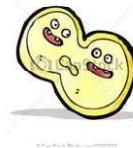
- De la Vitamine B9 et B12:

Pour un bon fonctionnement  
de ton cœur



- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules

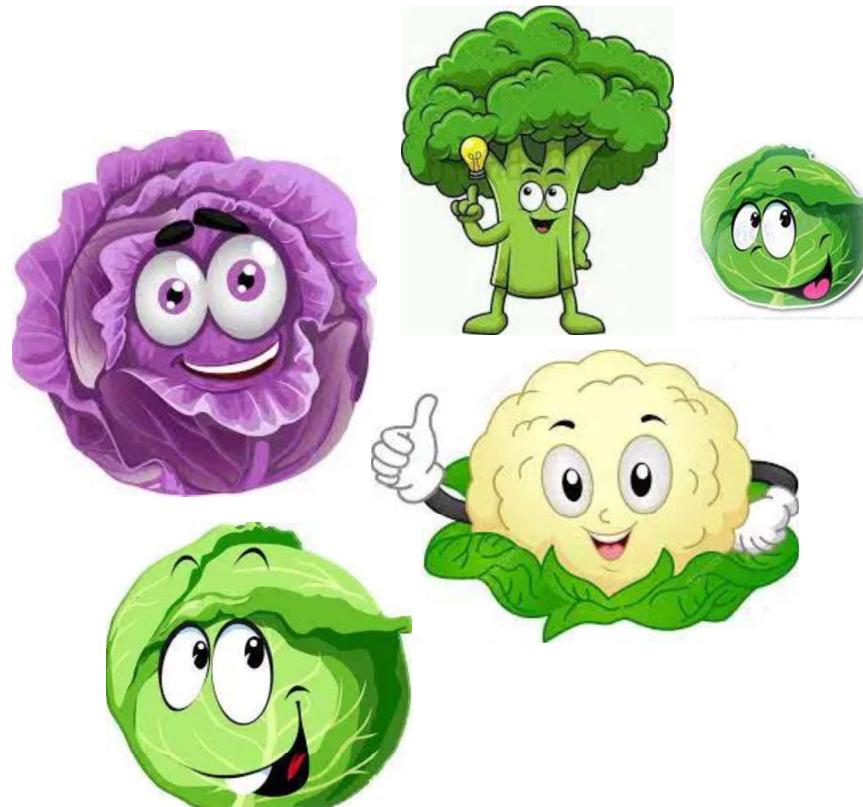


- De la vitamine C:

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 APPÉTIT !**



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2026



LUNDI

12/01

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO**  
et pomme



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE Niveau 2

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**

Cèleri râpé, mayonnaise



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**

Pates, surimi, mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

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.

\* : 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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/01/2023



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien

VENDREDI

23/01

ENTREES

Carottes râpées BIO

PRODUIT  
DE SAISON

LUNDI

19/01

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

cèleri râpé, mayonnaise



PRODUIT  
DE SAISON

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



LAITAGES

Haricots beurre



DESSERTS

Edam



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



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2

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

\* : plat avec viande porcine

**EGALIM**      

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 05/2026

**LUNDI**  
26/01

ENTREES  
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Emincé de volaille  
Crème champignons

LAITAGES  

DESSERTS 

**Menu Végétarien**  
27/01

ENTREES  
Salade de blé 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Croque tout fromage  
+ salade 

LAITAGES 

DESSERTS 

**MERCREDI**  
28/01

ENTREES  
Radis 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Sauté de porc en sauce\* 

LAITAGES 

DESSERTS 

**JEUDI**  
29/01

ENTREES  
Salade de pommes de terre 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Boules de veau sauce marengo

LAITAGES 

DESSERTS 

**VENDREDI**  
30/01

ENTREES  
Mascarade de crudités 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 

Fish and chips 

LAITAGES 

DESSERTS 

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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 06/2026



## Menu Végétarien

02/02

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien



### LAITAGES

Bûche chèvre à 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



Salade Morlaix

Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce dieppoise

Semoule BIO

Petit Louis

Crêpe sucrée



VENDREDI

06/02

### ENTREES



PRODUIT DE SAISON



### 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.

\* : 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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

   	<h1>LE MENU DE LA SEMAINE</h1> <p>5 composants - 1 BIO - se 07/2026</p>					
	LUNDI	09/02	ENTREES	MERCREDI	11/02	ENTREES
<p>Chou coleslaw <b>BIO</b> Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise</p> <p> </p> <p>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Pommes noisette</p> <p><b>LAITAGES</b></p> <p>Brie à couper</p> <p></p> <p>DESSERTS</p> <p><b>Flan vanille</b></p> 	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>10/02</p> <p>ENTREES</p> <p>Salade de riz <b>BIO</b></p> <p></p> <p>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>Roulés au fromage</p> <p>+ salade</p> <p><b>LAITAGES</b></p> <p>Petit Suisse aux Fruits</p> <p></p> <p>DESSERTS</p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b></p> <p> </p> <p>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>*Chipolatas*</p> <p>Purée</p> <p><b>LAITAGES</b></p> <p>Edam</p> <p>DESSERTS</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p></p>	<p>JEUDI</p> <p>12/02</p> <p>ENTREES</p> <p>Potage</p> <p>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>*Sauté de porc en sauce*</p> <p>Chou fleur <b>BIO</b> béchamel</p> <p> </p> <p><b>LAITAGES</b></p> <p>Edam</p> <p>DESSERTS</p> <p>Compote</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>VENDREDI</p> <p>13/02</p> <p>ENTREES</p> <p>*Mortadelle *</p> <p>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</p> <p><i>Nouvelle recette</i></p> <p><b>Pates au poisson</b> Pates, saumon et poisson blanc, crème</p> <p><b>LAITAGES</b></p> <p>Samos</p> <p></p> <p>DESSERTS</p> <p>Yaourt sucré <b>BIO</b></p> <p> </p>		

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

   		<h1>LE MENU DE LA SEMAINE</h1> <p>5 composants - 1 BIO ~ se 08/2026</p>							
LUNDI 16/02	ENTREES	Menu Végétarien 17/02	ENTREES	MERCREDI 18/02	ENTREES	JEUDI 19/02	ENTREES	VENDREDI 20/02	ENTREES
Salade triolo BIO Chou blanc, chou rouge, céleri râpé, vinaigrette 		Potage		Salade corail Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise		Salade de pates BIO 		Salade verte croutons	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	
*Chipolatas *		Tortellinis ricotta épinards BIO 		Cordon bleu		Calamars romaine		Tomate farcie	
Lentilles maison		LAITAGES		Épinards crème		Brocolis crème		Riz BIO 	
LAITAGES		Mimolette		Emmental		Petits suisses aux fruits		LAITAGES	
Camembert à couper 		DESSERTS		Yaourt sucré BIO 		Compote		Vache picon 	
DESSERTS		Fruit						DESSERTS	
Mousse au chocolat 								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

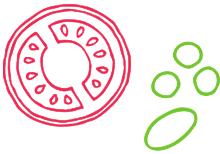


Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

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



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

### 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 Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Viande Bovine  
Française (VBF)



Le Porc Français



Volaille  
Française