

 : Local

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Haute Valeur Environnementale

 : Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

MERCREDI

Sardine à l'huile **OU** Œuf dur  (oeuf)
sauce cocktail

Plat avec de la viande : Sauté de boeuf  
aux olives

Plat végétarien : Lentilles corail,
maïs sauce crème curry (lait)

Macaroni 

Yaourt  aromatisé vanille (lait)

Fruit  

Madeleine (oeuf, lait, gluten) /
Fromage blanc nature (lait) / Jus de pommes

LUNDI

100%
Végétarien

Salade de pomme de terre  
vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Korma de boulgour , brunoise provençale
et petits pois  (gluten)

Fromage frais Chanteneige  (lait) 

Fruit  

Baguette  (gluten) / Pâte à tartiner  (lait, fruits à
coque) / Fromage blanc nature (lait) / Jus d'oranges

JEUDI

100%
Végétarien

Menu à thème végétarien : Inde
Concombres en cubes ,
sauce fromage blanc aux herbes (lait)

Riz BIO et pois chiches 
tikka massala et graines de courge

Fromage blanc  (lait) 

Sucre roux

Gâteau  au maïs (lait, gluten)

Miel pops / Fruit  / Lait demi-écrémé (lait)

MARDI

Carottes râpées  vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Poulet rôti 

Plat végétarien : Omelette  fraîche (oeuf)

Courgette  au persil

Edam  (lait) 

Semoule au lait (gluten, lait)

Baguette  (gluten) / Confiture de fraises / Fruit 
/ Lait  (lait)

VENDREDI

Au revoir les grands
Melon 

Plat avec du poisson : Fish burger colin d'Alaska,
pomme de terre, cheddar, sauce tartare (lait, gluten)

Plat végétarien : Pané à l'emmental (lait, gluten)

Pommes de terre  fraîches , cubes persillées

Saint Nectaire  (lait) 

Purée de pommes fraîches 
parfumée à la vanille

Baguette  (gluten) / Beurre (lait)
/ Yaourt nature (lait) / Fruit 



 : Aide de l'Union européenne
Lait et produits laitiers à l'école

 : Aide de l'Union européenne
Fruits et légumes à l'école

LUNDI

 : Local

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Haute Valeur Environnementale

 : Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

MERCREDI

100%
végétarien

Œuf dur  Mayonnaise  (oeuf, moutarde)

Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs,
semoule  (gluten)

Yaourt  nature (lait)

Gelée de groseille

Fruit 

Baguette  (gluten) / Fromage fondu (lait)

/ Purée de pommes et poire

/ Fromage blanc  (lait)

JEUDI

Tomate  et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Rôti de bœuf  Froid

Plat végétarien : Steak de lentilles 

Sauce barbecue, Courgettes fraîches  

Petit suisse nature  (lait)

Sucre roux

Beignet aux pommes

Pain au lait (oeuf, lait, gluten)

/ Fruit  / Lait  (lait)

MARDI

Concombres rondelles  
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Merguez sauce tomate

Plat végétarien : Quenelle  sauce tomate (oeuf)

Riz 

Coulommiers  (lait)

Fruit 

Petits beurre / Yaourt nature (lait) / Fruit 

VENREDI

Tranche de pastèque

Plat avec du poisson : Parmentier de saumon,
Purée fraîche   (poisson)

Plat végétarien : Parmentier 
(lentilles corail , pommes de terre fraîche )

Fromage frais Chanteneige  (lait)

Fromage blanc  (lait) et copeaux de chocolat noir

Baguette  (gluten) / Confiture d'abricots /

Fromage blanc nature (lait) / Fruit 



 : Local

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Haute Valeur Environnementale

 : Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

MERCREDI

Salade verte  et croûtons, vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de dinde 
sauce provençale

Plat végétarien : Omelette  (oeuf)

Lentilles mijotées  du pays d'Othe

Carottes 

Cantal  (lait)

Crêpe nature sucrée (lait)

Gaufre poudrée (oeuf, lait, gluten) / Fruit 
/ Lait  (lait)

LUNDI

Jour férié

JEUDI

100%
Végétarien

Melon 

Riz  sauce façon chili égrené végétal
Pointe de Brie  (lait)

Île flottante
et sa crème anglaise (lait)

Pain au lait (oeuf, lait, gluten) / Fruit 
/ Lait  (lait)

MARDI

Salade de tomate  et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf 
sauce tomate et origan

Plat végétarien : Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien) (lait)

Pommes de terre 

Yaourt  nature (lait)

Confiture de fraises

Fruit 

Baguette  (gluten) / Pâte à tartiner  (lait, fruits à coque) / Purée de pomme abricot / Lait  (lait)

VENDREDI

Houmous 

Plat avec du poisson : Filet de colin d'Alaska 
pané frais, Sauce kebab, Pennes  (poisson)

Plat végétarien : Penne  sauce pesto, fèves et
cantal râpé (lait)

Brocolis  au persil

Fromage blanc   (lait)

Confiture d'abricots, Miel, Sucre de canne 

Fruit 

Baguette  (gluten) / Confiture d'abricots /
Fromage blanc nature (lait) / Fruit 



du 21 au 25 juillet

 : Local

 : Produit de la mer durable

 : Label Rouge

 : Appellation d'Origine Protégée

 : Origine Géographique Protégée

 : Issu de l'agriculture biologique

 : Haute Valeur Environnementale

 : Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

MERCREDI

Tranche de pastèque

Plat avec du poisson : Meunière colin 
d'Alaska frais (poisson)

Plat végétarien : Courmentier lentilles corail 
(pommes de terre fraîches )

Purée de courgette , pommes de terre fraîches
 au basilic et huile d'olive

Yaourt  aromatisé vanille (lait)

Pêches au sirop

Pain au lait (oeuf, lait, gluten) / Fromage blanc
nature (lait) / Fruit 

LUNDI

Salade de betteraves  et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de dinde 
sauce estragon

Plat végétarien : Croque'tofu fromage  (lait, soja)
Ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Saint-Nectaire  (lait)

Fruit 

Baguette  (gluten) / Chocolat noir /
Purée de pomme coing / Lait  (lait)

JEUDI

Pizza au fromage (lait, gluten)

Plat avec de la viande : Rôti de veau 
au romarin, Épinards branche  à la crème (lait)

Plat végétarien : Riz , pois chiches et épinards 
tandoori

Camembert  (lait)

Fruit 

Baguette  (gluten) / Confiture d'abricots /
Purée de pomme pruneaux / Lait  (lait)

MARDI

100%
Végétarien

Carottes râpées  vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)

Macaroni  sauce égrené végétal
et tomate façon bolognaise

Fromage frais Chanteneige  (lait)

Purée de pommes 

Baguette  (gluten) / Fromage frais Petit Moulé
(lait) / Yaourt nature (lait) / Fruit 

VENDREDI

Courgette  et maïs 

Boulettes sarrasin, lentilles, légumes,
sauce teriyaki

Semoule  (gluten)

Yaourt nature de Sigy  (lait)

Sucre roux

Cake au chocolat, farine  (lait, gluten)

Cake au chocolat, farine  (oeuf, lait, gluten)
/ Fromage blanc nature (lait) / Fruit 



: Local

: Produit de la mer durable

: Label Rouge

: Appellation d'Origine Protégée

: Origine Géographique Protégée

: Issu de l'agriculture biologique

: Haute Valeur Environnementale

: Viande Charolaise

(Allergène) : Allergène

MERCREDI

100%
Végétarien

Concombres rondelles ,
sauce fromage blanc aux herbes (lait)

Penne sauce crème courgettes
petits pois (lait)

Pointe de Brie (lait)

Poire au sirop

Pain au chocolat (oeuf, lait, gluten)
/ Fruit / Lait (lait)

LUNDI

Salade coleslaw (oeuf)
(carotte , chou blanc , mayonnaise)

Plat avec de la viande : Poulet rôti au jus

Plat végétarien : Beignet stick mozzarella (lait)

Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre
 au persil

Cantal (lait)

Barre bretonne à partager (oeuf, lait, gluten)

Madeleine longue (oeuf, lait, gluten)
/ Yaourt nature (lait) / Fruit

JEUDI

100%
Végétarien

Taboulé aux raisins secs, semoule (gluten)

Fondant au fromage de brebis (lait)

Haricots verts sauce tomate

Fromage blanc (lait)

Confiture d'abricots

Fruit

Baguette (gluten) / Gelée de groseille /
Fromage blanc nature (lait) / Jus de pommes

MARDI

Pâté de mousse de canard et cornichon
OU Œuf dur et mayonnaise (oeuf, moutarde)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf
sauce barbecue

Plat végétarien : Korma de boulgour , brunoise
provençale et petits pois (gluten)

Petits pois mijotés

Boulgour (gluten)

Yaourt aromatisé vanille (lait)

Fruit

Baguette (gluten) / Miel / Purée de pommes et
ananas / Lait (lait)

VENDREDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs

Plat avec du poisson : Colin d'Alaska (poisson)
sauce basilic

Plat végétarien : Carmentier de lentilles corail ,
purée fraîche

Purée Crécy
(carotte et pomme de terre fraîches)

Fromage frais Carré frais (lait)

Melon jaune

Pain au lait (oeuf, lait, gluten)
/ Yaourt nature (lait) / Jus d'oranges

