

-  : 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

Concombre  , sauce yaourt (Lait, Moutarde, Sulfite)

Plat avec de la viande : Saucisse de volaille (Gluten)

Plat végétarien : Pané au fromage (Lait, Gluten)

Semoule à la tomate  (Gluten) et Ratatouille 

Fromage nature à tartiner (Lait)

Crème dessert vanille  (Lait)

Goûter

Boudoirs (Œufs, Lait) / Lait (Lait) / Prune 

LUNDI

100%
Végétarien

Salade de mâche, croûton vinaigrette balsamique (Moutarde, Sulfite, Gluten)

Paella végétarienne

Comté  (Lait) 

Compote pomme cassis 

Goûter

Palets pur beurre (Gluten, Œufs, Lait) / Yaourt fraise (Lait) / Nectarine 

JEUDI

Menu de la rentrée

Betterave bio, féta et vinaigrette moutarde  (Moutarde, Sulfite, Lait)

Plat avec du poisson : Filet de Daurade, sauce citron safranée (Gluten, Poisson)

Plat végétarien : Galette de blé et de pois à l'italienne, sauce citron safranée (Gluten, Lait) / Purée de pomme de terre (Lait)

Beaufort  (Lait) 

Ananas  

Goûter

Baguette  (Gluten) / Miel / Yaourt abricot (Lait) / Banane 

MARDI

Taboulé maison  (Gluten)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf, sauce échalote (Gluten)

Plat végétarien : Omelette fromage  , sauce tomate (Œuf, Lait, Gluten)

Petits pois 

Yaourt nature  (Lait) 

Prune  

Goûter

Baguette  (Gluten) / Fromage à tartiner nature (Lait) / Jus d'orange

VENDREDI

100%
Végétarien

Tomate côtelées  , croûtons (Gluten) / Vinaigrette balsamique  (Moutarde, Sulfites)

Fajitas – **Recette du chef** (Lait, Gluten)

Brie fermier  (Lait) 

Cake aux amandes et abricots – **Recette du chef** (Lait, Gluten, Œuf, Fruits à coques)

Goûter

Madeleine  (Gluten, Œufs) / Lait  (Lait) / Compote pomme pêche 



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

 : 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

Coleslaw (Œufs, Lait, Moutarde)

Plat avec du poisson : Filet de hoki
sauce provençale (Gluten, Poissons)

Plat végétarien : Boulette de pois chiche 
sauce provençale (Gluten, Poissons)

Fromage blanc  (Lait)

Entremet chocolat
(Lait, Gluten, Œufs, Soja, Fruits à coques)

Goûter

Quatre quarts (Gluten, Œufs, Lait) / Lait  (Lait)
/ Poire 

LUNDI

100%
Végétarien

Radis émincé  et vinaigrette balsamique 
(Moutarde, Sulfite)

Parmentier de pois cassé (Lait)

Brie de Meaux   (Lait) 

Compote de pomme myrtilles 

Goûter

Baguette  (Gluten) / Vache qui rit (Lait)
/ Purée pomme fraise cassis 

JEUDI

Concombre , sauce yaourt (Moutarde, Sulfites, Lait)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf,
sauce champignon (Gluten, Lait)

Plat végétarien : Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux, sauce champignon (Céleri, Gluten, Lait)
Haricots verts à l'ail

Comté  (Lait) 

Cake aux poires et chocolat - **Recette du chef**
(Lait, Gluten, Œuf)

Goûter

Baguette  (Gluten) Confiture framboise  / Lait
chocolat (Lait) / Banane 

MARDI

Œufs  mayonnaise (Œufs, Lait, Moutarde)

Plat avec de la viande : Butter chicken

– **Recette du chef** (Gluten) – Riz 

Plat végétarien : Tortilla aux oignons (Œuf)

– Salade verte

Saint Ursin  (Lait) 

Pomme  

Goûter

Baguette  (Gluten) / Pâte à tartiner noisette
(Fruits à coques) / Yaourt nature (Lait)
/ Purée pomme abricot 

100%
Végétarien

VENDREDI

Houmous de pois chiches et betteraves
et chips de maïs

Tartiflette – **Recette du chef** (Lait)
Salade verte

Fromage blanc  (Lait) 

Pomme  

Goûter

Pain au lait  (Gluten, Lait, Œuf)
/ Petit suisse sucré (Lait) / Pêche blanche

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

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



 : 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

Salade verte  pomme , noix et vinaigrette
moutarde (Moutarde, Sulfite, Fruits à coques)

Chili sin carne aux haricots rouge  (Lait)
Riz 

Coulommiers (Lait)

Pana cotta, coulis de fruit rouge (Lait)

Goûter

Palet pur beurre (Beurre, Œufs, Lait)
/ Petit suisse sucré (Lait) / Pomme 

LUNDI

100%
Végétarien

Salade d'haricots verts à l'orientale
OU Betterave , féta et vinaigrette moutarde
 (Moutarde, Sulfite, Lait)

Gratin de fusilli à tomate et basilic , brocolis
et fromage (Lait, Gluten)

Fromage blanc  (Lait) 

Raisin blanc  

Goûter

Boudoirs (Œufs, Lait) / Lait (Lait)
/ Purée de pomme

JEUDI

Tartine mozzarella et pesto (Gluten, Lait)

Plat avec de la viande : Sauté de veau ,
sauce blanquette (Gluten, Lait)

Plat végétarien : Omelette fromage ,
sauce tomate (Œuf, Lait, Gluten)
Purée de pomme de terre et carottes (Lait)

Brie fermier  (Lait) 

Prune  

Goûter

Baguette  (Gluten) Confiture de framboise  /
Yaourt à boire vanille (Lait) / Jus d'orange

MARDI

Œufs  mayonnaise (Œufs, Lait, Moutarde)

Plat avec du poisson : Brandade de poisson
(Lait, Poisson)

Plat végétarien : Brandade végétarienne (Lait)

Yaourt citron  (Lait)

Purée pomme abricot 

Goûter

Baguette  (Gluten) / Carré frais (Lait)
/ Purée de pomme poire 

VENDREDI

Carottes râpées , vinaigrette citron 

Plat avec du poissons : Filet de cabillaud,
citron et huile d'olive (Poisson)

Plat végétarien : Fondant au fromage de brebis
– **Recette du chef** (Lait, Œufs, Gluten)

Poêlée de petits légumes variées 

Saint Nectaire Fermier (Lait)

Gâteau moelleux, pomme vanille – **Recette du chef**
(Lait, Gluten, Œuf)

Goûter

Baguette  (Gluten) Bâton de chocolat (Lait, Soja) /
Lait (Lait) / Banane 

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

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

 : 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

Coleslaw (Œufs, Lait, Moutarde)

Plat avec de la viande : Colombo de poulet fermier

Plat végétarien : Risotto forestière aux pois chiche  (Lait)

Riz 

Fromage à tartiner nature (Lait)

Compote de pomme

Goûter

Cake confit (Gluten, Œufs) / Lait  (Lait)

/ Purée de pomme framboise 

LUNDI

100%
végétarien

Salade verte, pomme  et noix, vinaigrette moutarde  (Moutarde, Sulfite, Fruits à coques)

Couscous pois chiches 

Semoule  (Gluten)

Emmental (Lait)

Fromage blanc  (Lait) 

Goûter

Palet pur beurre (Gluten, Œufs, Lait) / Lait  (Lait) / Purée de pomme

JEUDI

Menu spécial : Journée de la mer

Salade de pomme de terre (Moutarde, Sulfites, Lait)

Plat avec du poisson : Merlu au lait de coco (Poissons, Gluten, Lait)

Plat végétarien : Nuggets de blé, sauce tomate (Gluten)

Purée de petits pois (Lait)

Yaourt à la grecque

Raisin noir  

Goûter

Pain au lait  (Gluten, Lait, Œuf) / Petit suisse sucré (Lait) / Banane 

MARDI

Œufs  mayonnaise (Œufs, Lait, Moutarde)

Plat avec de la viande : Sauté d'agneau  aux abricots secs (Gluten)

Plat végétarien : Fondant au fromage (Gluten, Lait)

Carottes rôties 

Cantal  (Lait) 

Poire  

Goûter

Baguette  (Gluten) Confiture de framboise  / Yaourt panache (Lait) / Jus d'orange

VENDREDI

Carottes râpées, chou pomme blanc et mimolette, vinaigrette moutarde  (Moutarde, Sulfite, Fruits à coques)

Quiche aux légumes – **Recette du chef** (Lait, Œufs, Gluten) / Salade verte

Camembert fermier  (Lait) 

Semoule au lait  (Lait, Gluten)

Goûter

Baguette  (Gluten) Miel / Lait chocolat (Lait) / Prune 

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

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

 : 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

Salade batavia , croûton et vinaigrette
échalotes et ciboulette
(Moutarde, Sulfite, Fruits à coques)

Plat avec de la viande : Rôti de dinde ,
sauce au thym (Gluten) - Chou-fleur béchamel (Lait)

Plat végétarien : Clafoutis de chou-fleur BIO

Tomme noire (Lait)
Crème dessert vanille  (Lait)

Goûter

Baguette  (Gluten) / Vache qui rit (Lait)
/ Pomme 

LUNDI

Carottes râpées et radis, vinaigrette citronnée 
(Moutarde, Sulfite, Fruits à coques)

Torchietti fermières  et sauce aux fromages
(Gluten, Lait)

Yaourt fermier abricot (Lait)
Purée pomme, fraise, cassis 

Goûter

Baguette  (Gluten) Confiture de fraise BIO
/ Yaourt à boire abricot (Lait) / Purée pomme
poire BIO

JEUDI

Rillettes de champignons de Paris  (Lait)
– Recette du chef

Nouilles sautées aux légumes et émincé de pois
(Gluten)

Brie de Meaux  (Lait) 

Ananas  

Goûter

Cake confit (Gluten, Œufs) / Petit suisse aux fruits
(Lait) / Banane 

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

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

MARDI

Céleri rémoulade  (Moutarde, Sulfite, Lait, Œufs)

Plat avec de la viande : Sauté de veau , sauce
tomate (Gluten)

Plat végétarien : Dahl de lentilles vertes

Riz 

Yaourt nature  (Lait)

Entremet pistache 

Goûter

Madeleine  (Gluten, Œufs) / Lait  (Lait)
/ Poire 

VENDREDI

100%
Végétarien

Taboulé maison  (Gluten)

Plat avec du poissons : Filet de lieu,
sauce citron safranée (Gluten, Poissons)

Plat végétarien : Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux, sauce crème (Lait, Céleri, Gluten)

Semoule  à la tomate (Gluten)

Yaourt à la grecque nature (Lait)

Prune  

Goûter

Baguette  (Gluten) Bâton de chocolat (Lait, Soja)
/ Yaourt vanille (Lait) / Purée pomme pêche 