

 : 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

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

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



LUNDI

Tomate  et maïs

OU Salade de betteraves 

Vinaigrette moutarde (*moutarde, sulfites*)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf  
sauce au thym, Pennes  (*gluten*)

Plat végétarien : Pennes  sauce pesto, fèves et cantal
râpé (*lait, gluten*)

Fromage blanc   (*lait*)

Sucre de canne , Confiture de fraises

Copeaux de chocolat noir

Fruit au choix 

JEUDI

Menu de la rentrée

Pastèque  **OU** Melon 

Plat avec de la viande : Nuggets de poulet

Plat végétarien : Nuggets de pois chiche 

Ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Petit suisse nature  (*lait*) 

OU Yaourt  nature (*lait*) 

Sucre roux

Smoothie pomme et pêche

MARDI

100%
Végétarien

Concombre   **OU** Salade verte 
Vinaigrette moutarde (*moutarde, sulfites*)

Riz  sauce égrené végétal et tomates
façon bolognaise

Camembert  (*lait*)

Purée de pommes 

VENDREDI

100%
Végétarien

Salade de tomate   et vinaigrette moutarde
(*moutarde, sulfites*) **OU** Pomelos 

Omelette  (*oeuf*), Courgette , Blé  (*gluten*)

Fromage frais Chanteneige  (*lait*) 

OU Fromage fondu vache qui rit  (*lait*) 

Barre bretonne (*gluten*)
et sauce chocolat

 : 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

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

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



LUNDI

100%
Végétarien

Haricot verts  vinaigrette 
moutarde à l'échalote (moutarde, sulfites)
OU Coeur de palmier

Beignet stick mozzarella (lait)
Pommes de terre  assaisonnement à l'ail

Yaourt  nature (lait) **OU** Petit suisse nature 
Sucre roux

Fruit au choix  

JEUDI

100%
Végétarien

Houmous 

Fondant  au fromage de brebis (lait)
Salade verte
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Yaourt  nature (lait) **OU** Fromage blanc 
Confiture d'abricots

Fruit au choix  

MARDI

Carottes râpées  **OU** Tomate 
Vinaigrette à la moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf 
façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons)
Petits pois mijotés, Boulgour  (gluten)
Plat végétarien : Korma de boulgour ,
brunoise provençale et petits pois  (gluten)

Saint Nectaire  (lait) 

OU Fourme d'Ambert  (lait) 

Crêpe nature sucrée (lait, gluten)

VENDREDI

Amuse-bouche: Mangue

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

Plat avec du poisson : Parmentier
colin d'alaska et saumon (poisson, lait)

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

Purée de brocolis et pommes de terre  (lait)

Pointe de Brie  (lait)  **OU** Carré  (lait) 

Fruit au choix  

 : 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

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

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



LUNDI

100%
Végétarien

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

OU Pomelos 

Pizza mozzarella et emmental (lait, gluten)

Salade verte et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Yaourt  nature (lait) OU fromage  (lait)

Sucre roux

Purée de pommes 

JEUDI

Pastèque   OU Melon  

Plat avec de la viande : Sauté de veau 
au romarin, Riz , Carotte 

Plat végétarien : Riz  Korma  patate douce  et
edamame (lait)

Fromage frais Chanteneige  (lait) 

OU Fromage fondu vache qui rit  (lait) 

Fromage blanc  (lait) 

Confiture d'abricots

MARDI

Salade de pâtes , échalote, poivron

OU Salade de lentilles 

Vinaigrette  (gluten, moutarde, sulfites)

Plat avec du poisson : Colin d'Alaska 

sauce citron, Boulgour  (poisson, gluten)

Plat végétarien : Boulgour , Dahl lentilles blondes 
(gluten)

Haricots verts  sauce tomate

Edam  (lait)  OU Gouda  (lait) 

Fruit au choix  

VENDREDI

100%
Végétarien

Œuf dur  Mayonnaise  (oeuf)

Pâtes  sauce crème et champignons
(gluten, lait)

Petit suisse nature  (lait)

OU Yaourt  (lait)

Sucre roux

Fruit au choix  

 : 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

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

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



LUNDI

Concombre   **OU** Salade de tomate  

Vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de porc 

sauce moutarde **OU** Escalope dinde 

sauce moutarde (moutarde, sulfites)

Plat végétarien : Omelette  (oeuf)

Carotte 

Lentilles  mijotées

Fromage fondu  croc lait (lait) 

OU Fromage frais Chanteneige  (lait) 

Purée de pomme abricot

OU Purée de pommes et poire

JEUDI

Journée Mondiale de la mer

Salade de betteraves mimosa (oeuf)

OU Haricots verts et oeuf dur en salade

Vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec du poisson : Saumon 

Florentine au fromage fondu vache qui rit, épinard 
(poisson, lait)

Plat végétarien : Gratin de pommes de terre  épinards

 fromage à raclette (lait)

Petit suisse nature  (lait) **OU** Yaourt nature (lait)

Sucre roux

Fruit au choix  

MARDI

100%
Végétarien

Salade, pamplemousse et mandarine
OU salade verte et maïs
vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Riz  et pois chiches  tikka massala
et graines de courge

Saint Nectaire  (lait) 

OU Fourme d'Ambert  (lait) 

Purée de pomme coing

VENDREDI

100%
Végétarien

Carotte   **OU** Pomelos 

Parmentier butternut 
et lentilles corail  (lait)

Fromage blanc  (lait)
Confiture d'abricots

Cake pois chiche et cacao (lait)

 : 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

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

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



LUNDI

Mâche et betteraves  **OU** Carotte  
Vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf  
sauce forestière, Petits pois mijotés, Riz 

Plat végétarien : Korma de riz ,
brunoise provençale et petits pois 

Camembert  (lait) 
OU Coulommiers  (lait) 
Purée de pommes

JEUDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs

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

Plat végétarien : Pané moelleux au gouda (lait)

Purée de haricots verts et pommes de terre 

Fromage blanc   (lait) Miel

Fruit au choix  

MARDI

Céleri rémoulade (céleri, oeuf)
OU Salade verte, Vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Poulet rôti 
Macaroni  et emmental râpé (lait, gluten)
Plat végétarien : Macaroni  sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise

Fromage frais Carré frais  (lait) 
OU Fromage fondu vache qui rit  (lait) 
Purée de pomme et banane 

VENDREDI

100%
Végétarien

Concombres en cubes  **OU** Radis roses en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes (lait)

Tajine, semoule  et pois chiches  (gluten)

Cantal  (lait) 
OU Pont l'évêque  (lait) 

Barre bretonne (gluten, oeuf)