

 : 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

Pizza au fromage (lait, gluten)

Clafoutis de chou-fleur, mozzarella,
pommes de terre 
(gluten, oeuf, lait)

Salade verte et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Yaourt  nature (lait), Sucre roux

Fruit 

Goûter

Gaufre poudrée (gluten, oeuf, lait)
/ Purée de pommes / Lait  (lait)

LUNDI

Mâche et betteraves  et 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) 

Purée de pommes

Goûter

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

MARDI

Céleri rémoulade (céleri, oeuf)

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) 

Purée de pomme et banane 

Goûter

Baguette  (gluten) Miel / Fruit 
/ Lait  (lait)

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  

Goûter

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

VENDREDI

100%
Végétarien

Concombres en cubes 
sauce fromage blanc aux herbes (lait)

Tajine, semoule  et pois chiches  (gluten)

Cantal  (lait) 

Barre bretonne (gluten, oeuf)

Goûter

Pain au lait (lait, gluten, oeuf) / 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

 : 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 de pois chiches 

Plat avec du poisson : Hoki 
sauce au citron (poisson)

Plat végétarien : Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule 

Semoule  (gluten)

Légumes couscous 

Yaourt  brassé aromatisé fraise (lait)

Fruit

Goûter

Baguette  (gluten) / Chocolat au lait (lait) /
Fromage blanc nature (lait) / Purée de pommes

LUNDI

Tomate  et Maïs 
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Saucisse chipolatas de
porc  Saucisse de volaille façon chipolatas

Plat végétarien : Omelette  (oeuf)

Haricots blancs coco  sauce tomate

Saint Nectaire  (lait) 

Fruit  

Goûter

Baguette  (gluten) / Confiture d'abricots /
Fromage blanc nature (lait) / Jus de pommes

JEUDI

Menu spécial

Cappucino de butternut (lait)

Plat avec de la viande : Poulet sauté
façon pannaïse

Plat végétarien : Fèves sautées façon pannaïse

Riz 

Comté  (lait) 

Gâteau banane noisette
(Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque)

Goûter

Baguette  (gluten) / Confiture de fraise /
Fromage blanc nature (lait) / Jus de pommes

MARDI

100%
végétarien

Tomate  et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Riz  Korma  patate douce 
et edamame (lait)

Carré  (lait) 

Purée de pommes 

Goûter

Madeleine (lait, gluten, oeuf) /
Fruit  / Lait  (lait)

VENDREDI

100%
végétarien

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

Fusilli , lentilles corail,
maïs, sauce crème au curry (lait, gluten)

Fromage frais Chanteneige  (lait) 

Purée de pommes et poire

Goûter

Baguette  (gluten) / Pâte à tartiner  (fruits à
coque) / Fruit  / Fromage blanc nature (lait)

 : 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

Semaine des saveurs : Nouvelle Aquitaine

Salade iceberg dés d'emmental
et vinaigrette moutarde (lait, moutarde, sulfites)

Plat avec de la viande : Parmentier de canard
haricot blanc et purée de céleri (céleri, lait)

Plat végétarien : Parmentier égrené végétal et
purée de céleri (céleri, lait)

Fromage blanc (lait) Confiture de cerise noire
Gâteau basque (lait)

Goûter

Baguette  (gluten) / Fromage frais Petit Moulé
(lait) / Fruit  / Lait  (lait)

LUNDI

Semaine des saveurs : Haut-de-France

Endives et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Emincé végétal sauce maroilles (lait)
Pommes de terre quartier avec peau

Mimolette (lait)

Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille

Goûter

Brownie (lait, gluten, oeuf, fruits à coque)
/ Fruit  / Lait  (lait)

100%
Végétarien

MARDI

Semaine des saveurs : Auvergne Rhône-Alpes

Salade de lentilles , vinaigrette à l'échalotte

Crozets sauce tartiflette emmental (lait)

Yaourt  nature (lait), Confiture de myrtille

Raisin blanc

Goûter

Pain au lait (lait, oeuf, gluten)
/ Purée de pommes et poire / Yaourt nature (lait)

100%
Végétarien

JEUDI

Semaine des saveurs : Ile-de-France

Céleri rémoulade (céleri, oeuf)

Plat avec de la viande : Sauté de veau 
sauce échalote

Plat végétarien : Tarte à la provençale

Petits pois mijotés

Pointe de Brie  (lait) 

Ile Flottante et sa crème anglaise (lait)

Goûter

Baguette  (gluten) / Confiture de fraises /
Fromage blanc nature (lait) / Fruit 

VENDREDI

Semaine des saveurs : Normandie

Carotte  , Pommes 

Plat avec du poisson : Colin d'alaska (poisson)

Plat végétarien : Omelette  (oeuf)

Chou fleur  béchamel (lait, gluten)

Camembert  (lait) 

Riz au lait (lait)
caramel liquide

Goûter

Madeleine longue (oeuf, lait, gluten)
/ 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

 : 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

Crêpe à l'emmental (lait)

Plat avec de la viande : Sauté de boeuf  
sauce caramel, Pennes  et emmental râpé
(lait, gluten)

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

Yaourt aromatisé (lait)

Fruit 

Goûter

Petits beurrés (lait, gluten, oeuf) / Yaourt à boire
aromatisé vanille / Fruit  (lait)

LUNDI

100%
végétarien

Haricot verts  vinaigrette 
moutarde à l'échalote (moutarde, sulfites)

Pizza mozzarella et emmental (lait, gluten)
Salade verte et vinaigrette moutarde
(moutarde, sulfites)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits (lait)

Fruit 

Goûter

Baguette  et beurre (gluten) / Purée de pomme
abricot / Lait  (lait)

JEUDI

Rillettes de canard  Houmous 

Plat avec de la viande : Colombo de dinde 
Purée de patates douces et pommes de terre
Plat végétarien : Parmentier végétal de patate
douce (lait)

Fromage frais fouetté Rondelé  (lait)

Fruit 

Goûter

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

MARDI

Céleri rémoulade (céleri, oeuf)

Plat avec du poisson : Dés de saumon 
sauce fines herbes, Riz 

Plat végétarien : Riz  et pois chiches 
tikka massala et graines de courge

Julienne de légumes au jus de légumes

Pointe de Brie  (lait)

Fromage blanc (lait), Confiture de fraises

Goûter

Baguette  (gluten) / Chocolat noir /
Fruit  / Yaourt nature (lait)

VENDREDI

100%
végétarien

Salade de mâche et betteraves rouges 
et vinaigrette moutarde (moutarde, sulfites)

Boulettes pois chiches  et sauce tomate
Carottes  fraîches

Saint Nectaire  (lait)

Purée de pommes 
et crumble sucré (gluten)

Goûter

Cake à la noix de coco, farine  (gluten, oeuf)
/ Fruit  / Lait  (lait)



 : 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

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

Plat avec de la viande : Poulet 
sauce façon marengo Riz 
Plat végétarien : Chili végétal, haricots rouges
 et riz 

Pont l'Evêque  (lait)

Pêches au sirop

Goûter

Baguette  (gluten) / Fromage fondu Vache qui rit
(lait) / Fromage blanc nature (lait) / Fruit 

LUNDI

Tartinade concombre,
menthe et poivron et chips de maïs

Plat avec du poisson : Hoki  sauce crème à la
tomate (Poisson, lait), Boulgour  (gluten)
Plat végétarien : Boulgour  sauce tajine et
pois chiches  (gluten)

Légumes façon couscous

Yaourt aromatisé (lait)

Fruit 

Goûter

Pain au lait (lait, gluten, oeuf) / Yaourt nature (lait)
/ Jus de pommes

JEUDI

100%
végétarien

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

Epinard'mentier  (lentilles corail ) (lait)

Petit suisse nature  (lait)

Sucre roux

Purée de pommes

Goûter

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

MARDI

100%
Végétarien

Tarte méditerranéenne (gluten, oeuf)

Omelette  (oeuf)

Brocolis assaisonnement à l'ail

Camembert  (lait)

Fruit 

Goûter

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

VENDREDI

Soupe de butternut 

Plat avec de la viande : Sauté de bœuf  
sauce barbecue, Crumble carotte et potiron
Plat végétarien : Coquillettes  sauce butternut,
cheddar, crumble (lait, gluten)

Mimolette (lait, gluten)

Moelleux au chocolat et pépites,
farine  (oeuf, gluten)

Goûter

Baguette  / Miel / Fruit  /
Lait  (gluten, lait)



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