

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Menus des écoles

Menu du 5 au 9 octobre 2026



Lundi



Radis BIO* et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Gâteau maison au yaourt

Compote de pomme



Mardi

Céleri BIO sauce au miel



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Curry de pois chiche BIO



Semoule BIO aux légumes



Saint Paulin BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruits

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Salade verte BIO et croûtons



Filet de colin MSC sauce aurore



Carré d'épeautre et boulghour BIO



Purée de haricots verts



Brie



Purée de pomme poire



Lait chocolat

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Le Grand Repas

Jeudi

Velouté de butternut aux pois chiches et croûtons



Colombo de veau



Lentilles au jus et cubes de pommes de terre assaisonnés (oignons, persil, carottes)



Quinoa BIO



Cantal AOP*



Reine Claude et chantilly



Jus d'orange

Croissant

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées BIO* et maïs vinaigrette



Croc fromage

Coquillettes BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature BIO* et miel



Cocktail de fruit

Samos

Pain

Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'ENVENTURE

Menus des écoles

Menu du 12 au 16 octobre 2026



Lundi

Velouté de pois cassé

Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron



Quiche aux poireaux

Carottes BIO fondantes aux épices



Salade verte



Yaourt nature BIO* et sucre roux



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Madeleines

Yaourt aromatisé



Mardi Végétarien

Salade verte et maïs vinaigrette



Haricots rouges BIO sauce mafé



Riz BIO



Comté AOP*



Fruit de saison BIO*



Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Salade de haricots blancs BIO



Sauté de bœuf BIO aux oignons



Pavé sarrasin poireaux



Haricots beurres persillés



Bûchette de lait mélangé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau maison aux pépites de
chocolat

Purée de pomme



Jeudi

Coleslaw BIO



Rôti de porc BBC LR sauce diable



Rôti de dinde sauce diable



Omelette BIO



Purée de butternut BIO



Emmental BIO*



Brownies à la farine de pois chiche



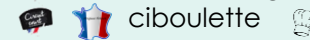
Pain

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Endive sauce fromage blanc
ciboulette



Lentilles BIO à la marocaine



Semoule BIO



Fromage blanc nature BIO* et
confiture



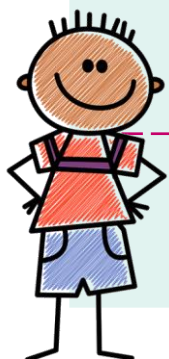
Purée de pomme fraise



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Menus des écoles

Menu du 19 au 23 octobre 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO



Marmite de colin sauce crème



Blé BIO aux légumes



Fromage blanc nature BIO et sucre roux



Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Jus d'ananas

Mardi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus



Pané végétarien épinards emmental



Fusillis BIO et emmental râpé



Carré de l'est



Crème aux œufs à la vanille



Fruit de saison

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Salade verte BIO et tomate



Burger party végétarien



Frites

Cheddar

Cocktail de fruit

Lait chocolat

Cake fourré abricot

Fruit de saison

Jeudi

Cervelas et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Œuf dur BIO mayonnaise



Brandade de saumon ASC



Salade verte BIO vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

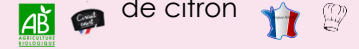
Pain et confiture

Compote de pomme poire

Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette jus de citron



Omelette BIO



Epinards béchamel et riz BIO



Saint Paulin BIO



Purée de pomme



Yaourt aromatisé

Gâteau nature maison

Fruit de saison



Menus des écoles

Menu du 26 au 30 octobre 2026



HALLOWEEN
Vendredi

Lundi

Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau BIO sauce Normande



Curry de lentilles BIO



Riz BIO et brocolis BIO



Mimolette



Purée de pomme fraise



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Pavé épinard emmental

Haricots verts persillés



Pommes de terre



Pointe de brie



Semoule au lait BIO



Fruit de saison
Croissant
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO



Escalope viennoise volaille FR



Croc fromage

Poêlée butternut ail et persil



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Madeleine x2
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Betterave vinaigrette échalotte



Pizza aux 3 fromages



Salade verte BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

Vendredi

Carottes BIO râpées et olives noires vinaigrette



Saucisse Veggie

Purée de potiron BIO



Saint Nectaire AOP



Gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges



Pain
Mimolette
Fruit de saison

