

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 31 août 2026

au

vendredi 4 septembre 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			RENTREE VITAMINEE	
	 Salade de betteraves CE2 et maïs	Concombre sauce fromage blanc	 Carottes BIO râpées à l'orange	 Œuf dur mayonnaise
	Cordon bleu de dinde	 Bœuf braisé aux échalotes	 Beaufilet de hoki MSC sauce citron	 Boulettes de lentilles vertes BIO
	 Coquillettes BIO sauce tomate	 Petits pois CE2 et pommes de terre	Duo de courgettes (vertes et jaunes) et riz BIO	Trio de légumes [carottes, brocolis, choux fleurs]
	 Yaourt nature BIO	 Fromage de la Ferme du Ramier	 Mimolette	Chanteneige
	Fruit	 Moelleux chocolat	Crème dessert vanille	 Fruit BIO
		 <u>Goûter :</u> Pain LOCAL + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit Bio		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
31/08/2026	0	/
	0	/
	0	/
	0	/
	0	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
01/09/2026	Salade de betteraves CE2 et maïs	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Cordon bleu de dinde	Allergènes : gluten, lait Trace de : céleri, œuf
	Coquillettes BIO sauce tomate	Allergènes : gluten Trace de : œufs
	Yaourt nature BIO	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Fruit	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
02/09/2026	Concombre sauce fromage blanc	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Boeuf braisé aux échalotes	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Petits pois CE2 et pommes de terre	/
	Fromage de la Ferme du Ramier	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Moelleux chocolat	Allergènes : Gluten, lait, œuf Trace de : fruits à coque, soja
	Goûter : Pain LOCAL + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit Bio	Pain : gluten / trace de : Aucun Confiture de fraises : aucun Lait chocolaté : Lait / trace de : Aucun
Date du menu	Menu	Allergènes
03/09/2026	Carottes BIO râpées à l'orange	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Beaufilet de hoki MSC sauce citron	Allergènes : poisson, lait, gluten, sulfites Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Duo de courgettes (vertes et jaunes) et riz BIO	/
	Mimolette	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Crème dessert vanille	Allergènes : lait Trace de : aucun
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
04/09/2026	Œuf dur mayonnaise	Allergènes : œuf, moutarde Trace de : aucun
	Boulettes de lentilles vertes BIO	Allergènes : aucun Trace de : aucun
	Trio de légumes [carottes, brocolis, choux fleurs]	/
	Chanteneige	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 7 septembre 2026

au

vendredi 11 septembre 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
									
Coleslaw		Pâté de volaille		 Melon		Pois chiches à l'orientale		Céleri rémoulade	
Saucisse de Toulouse		Pavé de colin MSC sauce aurore [fumet de poisson, tomate, lait]		Rôti de dinde sauce forestière [Ail, champignons, échalote]		Lasagnes légumes du soleil BIO [tomate, courgettes grillés, oignons, carottes, poivrons rouges]		Daube de bœuf	
Haricots verts HVE poêlés		Ratatouille et semoule BIO [Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons]		Flageolets persillés et pommes de terre		Salade verte vinaigrette		Purée de pommes de terre et carottes	
Tartare		Fromage frais sucré		 Gouda		Cantal AOP		Camembert BIO	
Semoule au lait		 Fruit LOCAL		Liégeois vanille		Compote pomme poire MAISON		Yaourt aux fruits mixés	
				 <u>Goûter :</u> Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Fruit					



Manipulation



Produit issu de
l'agriculture biologique



MSC



Label
Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit
local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
07/09/2026	Coleslaw	Allergènes : lait, sulfites, oeufs Trace de : aucun
	Saucisse de Toulouse	/
	Haricots verts HVE poêlés	/
	Tartare	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Semoule au lait	Allergènes : lait, gluten Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
08/09/2026	Pâté de volaille	Allergènes : gluten, lait Trace de : aucun
	Pavé de colin MSC sauce aurore [fumet de poisson, tomate, lait]	Allergènes : Gluten, lait, poisson Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Ratatouille et semoule BIO [Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons]	Semoule : Gluten / trace de : aucun
	Chanteneige BIO	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Fruit LOCAL	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/09/2026	Melon	/
	Rôti de dinde sauce forestière [Ail, champignons, échalote]	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Flageolets persillés et pommes de terre	/
	Gouda	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Liégeois vanille	Allergènes : lait Trace de : aucun
	Goûter : Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Fruit	Pain au lait : gluten, œuf, lait / trace de : Aucun Barre de chocolat au lait : lait / trace de : fruits à coque Petit suisse nature sucré : lait / trace de : aucun
Date du menu	Menu	Allergènes
10/09/2026	Pois chiches à l'orientale	Allergènes : Gluten, sulfites Trace de : Aucun
	Lasagnes légumes du soleil BIO [tomate, courgettes grillés, oignons, carottes, poivrons rouges]	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, œufs, poisson, soja, sésame
	Salade verte vinaigrette	Allergènes : Sulfites, moutarde Trace de : Aucun
	Cantal AOP	Allergènes : Lait Trace de : Aucun
	Compote pomme poire MAISON	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
11/09/2026	Céleri rémoulade	Allergènes : céleri, moutarde, sulfites, oeufs Trace de : Aucun
	Daube de bœuf	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, œufs, poisson, soja, sésame
	Purée de pommes de terre et carottes	/
	Camembert BIO	Allergènes : Lait Trace de : Aucun
	Yaourt aux fruits mixés	Allergènes : Lait Trace de : Aucun
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 14 septembre 2026

au

vendredi 18 septembre 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
 Betteraves rouges CE2 vinaigrette	 Tomates et cœurs de palmiers	Taboulé à l'orientale	Concombre à la vinaigrette	 Carottes râpées BIO vinaigrette
 Dos de lieu MSC sauce au curry doux [curry doux, échalote, épices, fumet de poisson, jus de pomme, liant pour sauce]	Omelette au fromage	 Emincé de poulet à la provençale	Ragoût d'agneau	Jambon chaud sauce tomate
 Courge poêlée et riz BIO	Pommes de terre rôties	Courgettes	aux haricots blancs	 Macaronis BIO et haricots beurre CE2
 Yarourt brassé BIO 	Fromage de la Ferme du Ramier	 Croc' lait BIO	 Emmental BIO	 Saint Paulin
 Fruit BIO	Compote pomme banane MAISON	 Fruit LOCAL	 Quatre-quarts MAISON	Fromage blanc sucré
		<u>Goûter :</u> Moelleux fourré fraise Yaourt nature sucré Compote pomme poire MAISON		



Manipulation



Produit issu de



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
14/09/2026	Betteraves rouges CE2 vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Dos de lieu MSC sauce au curry doux [curry doux, échalote, épices, fumet de poisson, jus de pomme, liant pour sauce]	Allergènes : Gluten, lait, poisson Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Courge poêlée et riz BIO	/
	Yarourt brassé BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
15/09/2026	Tomates et cœurs de palmiers	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Omelette au fromage	Allergènes : Lait, œufs Trace de : Aucun
	Pommes de terre rôties	/
	Fromage de la Ferme du Ramier	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Compote pomme banane MAISON	/
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
16/09/2026	Taboulé à l'orientale	Allergènes : Gluten, sulfites Trace de : Aucun
	Emincé de poulet à la provençale	Allergènes : Gluten, lait, sulfites Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Courgettes	/
	Croc' lait BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit LOCAL	/
	Goûter : Moelleux fourré fraise Yaourt nature sucré Compote pomme poire MAISON	Moelleux fourré fraises : Gluten, œufs / Trace de : lait, fruits à coque Yaourt : Lait / trace de : aucun Compote : /
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
17/09/2026	Concombre à la vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Ragoût d'agneau	/
	aux haricots blancs	/
	Emmental BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Quatre-quarts MAISON	Allergènes : gluten, lait, oeufs Trace de : Aucun
	0	
Date du menu	Menu	Allergènes
18/09/2026	Carottes râpées BIO vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Jambon chaud sauce tomate	/
	Macaronis BIO et haricots beurre CE2	Allergènes : Gluten Trace de : moutarde, œufs, soja
	Saint Paulin	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fromage blanc sucré	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 21 septembre 2026

au

vendredi 25 septembre 2026

Toutes les viandes (volaille, bœuf, veau, porc, charcuterie) sont origine FRANCE sous réserve de disponibilités auprès des fournisseurs.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
				
Haricots verts en salade et vinaigrette échalote	Céleri râpé aux pommes	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates	Salade de riz niçoise
Bolognaise de lentilles	 Beaufilet de hoki MSC sauce ciboulette	Sauté de porc à la crème de paprika	Filet de poulet rôti	Mijoté de veau sauce chasseur
 Coquillettes BIO	 Riz BIO et tomate rôtie	Brocolis / Purée de pommes de terre	Piperade et semoule	Poêlée rustique [carottes, haricots verts, pdt]
 Bûche de chèvre	 Tomme blanche	 St Nectaire AOP	 Brie	Rondelé
 Raisin de Moissac	Flan nappé caramel	Salade de fruits [ananas, pastèque, raisin, orange]	Yaourt aromatisé	 Fruit BIO
		 <u>Goûter :</u> Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit BIO		



Manipulation



Produit issu de
l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette
végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
21/09/2026	Haricots verts en salade et vinaigrette échalote	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Bolognaise de lentilles	Allergènes : Gluten Trace de : Fruits à coques, céleri, moutarde
	Coquillettes BIO	Allergènes : Gluten Trace de : œufs
	Bûche de chèvre	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Raisin de Moissac	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
22/09/2026	Céleri râpé aux pommes	Allergènes : sulfites, moutarde, céleri Trace de : aucun
	Beaufilet de hoki MSC sauce ciboulette	Allergènes : Gluten, lait, poisson Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Riz BIO et tomate rôtie	/
	Tomme blanche	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Flan nappé caramel	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
23/09/2026	Macédoine mayonnaise	Allergènes : sulfites, moutarde, œuf Trace de : aucun
	Sauté de porc à la crème de paprika	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Brocolis / Purée de pommes de terre	/
	St Nectaire AOP	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Salade de fruits [ananas, pastèque, raisin, orange]	/
	Goûter : Pain LOCAL + Barre de chocolat Fromage blanc nature sucré Fruit BIO	Pain : gluten / trace de : Aucun Barre de chocolat au lait : lait / trace de : fruit à coque Fromage blanc nature sucré : lait / trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
24/09/2026	Salade de tomates	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Filet de poulet rôti	/
	Piperade et semoule	Semoule : Gluten / trace de : aucun Piperade : /
	Brie	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Yaourt aromatisé	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
25/09/2026	Salade de riz niçoise	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : Aucun
	Mijoté de veau sauce chasseur	Allergènes : Gluten, lait, sulfites Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Poêlée rustique [carottes, haricots verts, pdt]	/
	Rondelé	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 28 septembre 2026

au

vendredi 2 octobre 2026

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
 Carottes râpées BIO au citron	Salade de tomates	Duo concombre et maïs vinaigrette	Salade de boulgour	  Salade de haricots verts
Rougail saucisse [Saucisse, ail, curcuma, gingembre, tomate, liant pour sauce, oignons, piment doux, sucre, thym]	 Navarin de bœuf	 Filet de colin MSC meunière	Sauté de poulet aux épices douces	 Pizza au fromage
 Riz BIO	 Petits pois CE2 à l'étuvée	 Farfalles BIO et épinards à la crème	Poêlée de légumes tajine [Courgettes, carottes, abricots, olives, raisins secs, amandes]	Salade verte + vinaigrette
 Gouda	 Petit fromage frais fruité BIO	 Camembert HVE	Chantaillou	 Mimolette
Compote pomme MAISON	Fruit	Yaourt nature sucré	 Fruit BIO	Crème dessert caramel
		Gouter : Madeleine pépites de chocolat Yaourt aromatisé Fruit		



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1

Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
28/09/2026	Carottes râpées BIO au citron	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Rougail saucisse [Saucisse, ail, curcuma, gingembre, tomate, liant pour sauce, oignons, piment doux, sucre, thym]	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Riz BIO	/
	Gouda	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Compote pomme MAISON	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
29/09/2026	Salade de tomates	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Navarin de bœuf	/
	Petits pois CE2 à l'étuvée	/
	Petit fromage frais fruité BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
30/09/2026	Duo concombre et maïs vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Filet de colin MSC meunière	Allergènes : Gluten, poisson Trace de : Lait, moutarde, œuf
	Farfalles BIO et épinards à la crème	Farfalles : Gluten / trace de : moutarde, œufs, soja Epinards : Lait / trace de : aucun
	Camembert HVE	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Yaourt nature sucré	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Gouter : Madeleine pépites de chocolat Yaourt aromatisé	Madeleine : gluten, œufs / Trace de : Gluten, fruits à coque, lait, soja Yaourt : lait / Trace de : aucun
	Fruit	/
Date du menu	Menu	Allergènes
01/10/2026	Salade de boulgour	Allergènes : sulfites, moutarde, gluten Trace de : Aucun
	Sauté de poulet aux épices douces	Allergènes : lait, sulfites Trace de : Aucun
	Poêlée de légumes tajine [Courgettes, carottes, abricots, olives, raisins secs, amandes]	Allergènes : sulfites, fruits à coque Trace de : œufs
	Chantaillou	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
02/10/2026	Salade de haricots verts	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Pizza au fromage	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, mollusque, moutarde, œufs, poisson
	Salade verte + vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Mimolette	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Crème dessert caramel	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 5 octobre 2026

au

vendredi 9 octobre 2026

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
Salade piémontaise [pdt, œuf dur, cornichon]	Salade d'endives	Saucisson à l'ail		
 Emincé de poulet LR façon dijonnaise	Rôti de porc sauce brune	 Estouffade de bœuf aux olives	 Quiche tomate chèvre	 Filet de merlu MSC sauce beurre blanc
 Haricots verts HVE aux herbes	Pommes de terre et gratin de chou-fleur	 Ratatouille et riz BIO [Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons]	Salade verte + Vinaigrette	 Tortis BIO et brocolis poêlés
 Edam BIO	 Fromage de la Ferme du Ramier	Rondelé	 Yaourt nature BIO	 Coulommiers
Fruit	Yaourt aux fruits mixés	 Raisin de Moissac	 Fruit BIO	Crêpe au sucre
		 <u>Gouter :</u> Pain LOCAL + gelée de groseilles Fromage blanc sucré Compote pomme vanille MAISON		



Manipulation



Produit issu de
l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette
végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
05/10/2026	Salade piémontaise [pdt, œuf dur, cornichon]	Allergènes : sulfites, moutarde, oeufs Trace de : aucun
	Emincé de poulet LR façon dijonnaise	Allergènes : moutarde, gluten, lait Trace de : céleri, gluten, lait, moutarde, œuf, soja, Crustacés, poisson, soja, sulfites
	Haricots verts HVE aux herbes	/
	Edam BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
06/10/2026	Salade d'endives	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Rôti de porc sauce brune	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Pommes de terre et gratin de chou-fleur	Allergènes : Gluten, lait, Céleri Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites, moutarde
	Fromage de la Ferme du Ramier	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Yaourt aux fruits mixés	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
07/10/2026	Saucisson à l'ail	Allergènes : Lait, gluten Trace de : Aucun
	Estouffade de bœuf aux olives	Allergènes : Sulfites Trace de : Aucun
	Ratatouille et riz BIO [Courgettes, tomates, aubergines, oignons, poivrons]	/
	Rondelé	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Raisin de Moissac	/
	Gouter : Pain LOCAL + gelée de groseilles Fromage blanc sucré Compote pomme vanille MAISON	Pain : Gluten / trace de : Aucun Gelée de groseilles : / Fromage blanc : Lait / trace de : aucun Compote : /
Date du menu	Menu	Allergènes
08/10/2026	Lentilles à la vinaigrette échalote	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Quiche tomate chèvre	Allergènes : Gluten, lait, œuf Trace de : Crustacés, céleri, mollusque, moutarde, œufs, poisson, fruits à coque, soja
	Salade verte + Vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Yaourt nature BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
09/10/2026	Duo carotte et céleri	Allergènes : sulfites, moutarde, céleri Trace de : aucun
	Filet de merlu MSC sauce beurre blanc	Allergènes : poisson, lait, sulfites, gluten Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Tortis BIO et brocolis poêlés	Tortis : Gluten / Trace de : moutarde, œufs, soja Brocolis : /
	Coulommiers	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Crêpe au sucre	Allergènes : Lait, œuf, gluten Trace de :
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 12 octobre 2026

au

vendredi 16 octobre 2026



SEMAINE DES SAVEURS : LES COULEURS DANS L'ASSIETTE

REPAS ROUGE	REPAS JAUNE	REPAS BLANC	REPAS ORANGE
Chou rouge rémoulade	Carottes jaunes râpées à la vinaigrette	Feuilleté fromage fondu	Potage potiron
 Filet de lieu MSC sauce provençale	Omelette	Jambon blanc	 Bœuf façon bourguignonne
 Riz BIO à la tomate	 Courgettes jaunes poêlées et semoule BIO	 Poêlée de légumes verts [haricots verts, brocolis, petits pois, ail, persil]	Purée de carottes
Chanteneige	 Emmental BIO 	Petit fromage frais nature	 Mimolette
 Fromage blanc coulis de fruits rouges	Banane	Salade de fruits [ananas, pastèque, raisin, orange]	Clémentine
		 Gouter : Cake marbré MAISON Petit suisse fruité Fruit BIO	



Manipulation



Produit issu de l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
12/10/2026	Chou rouge rémoulade	Allergènes : sulfites, moutarde, oeufs Trace de : aucun
	Filet de lieu MSC sauce provençale	Allergènes : poisson, Gluten, lait, sulfites Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Riz BIO à la tomate	/
	Chanteneige	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fromage blanc coulis de fruits rouges	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
13/10/2026	Carottes jaunes râpées à la vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Omelette	Allergènes : œuf, lait Trace de : aucun
	Courgettes jaunes poêlées et semoule BIO	Allergènes : gluten (semoule) Trace de : aucun
	Emmental BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Banane	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
14/10/2026	Feuilleté fromage fondu	Allergènes : Lait, gluten, Trace de : fruits à coque, œufs, soja
	Jambon blanc	/
	Poêlée de légumes verts [haricots verts, brocolis, petits pois, ail, persil]	/
	Petit fromage frais nature	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Salade de fruits [ananas, pastèque, raisin, orange]	/
	Gouter : Cake marbré MAISON Petit suisse fruité Fruit BIO	Cake : Gluten, lait, œuf Petit suisse : Lait / trace de : aucun
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
15/10/2026	Salade fenouil, céleri et pomme	Allergènes : sulfites, moutarde, céleri Trace de : aucun
	Aiguillettes de poulet à la crème	Allergènes : gluten, lait Trace de : Aucun
	Pommes de terre et panais	/
	Brie BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Mousse noix de coco	Allergènes : Lait Trace de : Gluten, œuf, soja, fruits à coque
	0	/
Date du menu	Menu	Allergènes
16/10/2026	Potage potiron	/
	Boeuf façon bourguignonne	Allergènes : Aucun Trace de : crustacés, céleri, gluten, lait, œuf, soja, sulfites
	Purée de carottes	/
	Mimolette	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Clémentine	/
	0	/

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 19 octobre 2026

au

vendredi 23 octobre 2026



				
 Betteraves HVE vinaigrette échalote	 Potage de légumes verts [Pommes de terre, haricos verts, brocolis]	 Carottes râpées LOCALES en vinaigrette	Cœuf dur mayonnaise	Concombre à la vinaigrette
Lasagnes ricotta épinards	 Filet de colin MSC à la bordelaise	Rôti de dinde sauce fromagère	 Tajine de bœuf à la marocaine	Carbonara [lardons]
Salade verte + Vinaigrette	Brunoise de légumes et purée de pommes de terre [Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomate, aubergine, oignons]	Pôelée campagnarde [haricots verts, pommes de terre, oignons]	 Légumes tajine et semoule BIO [Courgettes, carottes, abricots, olives, raisins secs, amandes]	 Torsades BIO
 Yaourt nature BIO	Tartare	 Saint Paulin	 Camembert BIO	 Fromage de la Ferme du Ramier
 Compote pomme poire MAISON	 Fruit BIO	 Ile flottante	 Fruit LOCAL	Yaourt aux fruits mixés
 <u>Gôûter</u> Pain local + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit BIO	 <u>Gôûter</u> Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Compote pomme vanille maison	 <u>Gôûter</u> Pain LOCAL Chanteneige Fruit	 <u>Gôûter</u> Madeleine Petit suisse fruité Compote poire maison	 <u>Gôûter</u> Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Compote pomme vanille maison



Manipulation



Produit issu de
l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette
végétarienne



Produit local

N° version : 1Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
19/10/2026	Betteraves HVE vinaigrette échalote	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Lasagnes ricotta épinards	Allergènes : Gluten, lait, oeuf Trace de : Crustacés, céleri, mollusques, moutarde, œufs, poisson, soja, sésame
	Salade verte + Vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Yaourt nature BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Compote pomme poire MAISON	/
	Goûter Pain local + confiture de fraise Lait chocolaté Fruit BIO	Pain : gluten / trace de : aucun Confiture : aucun / trace de : aucun Lait chocolaté : lait / trace de : aucun
Date du menu	Menu	Allergènes
20/10/2026	Potage de légumes verts [Pommes de terre, haricos verts, brocolis]	/
	Filet de colin MSC à la bordelaise	Allergènes : poisson, gluten Trace de : lait, œufs, moutarde
	Brunoise de légumes et purée de pommes de terre [Courgettes, poivrons jaunes et rouges, tomate, aubergine, oignons]	/
	Tartare	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	Goûter Moelleux fourré fraise Fromage blanc sucré Compote pomme vanille maison	Moelleux : Gluten, œufs / trace de : lait, fruits à coque Fromage blanc : lait / trace de : aucun Compote : /
Date du menu	Menu	Allergènes
21/10/2026	Carottes râpées LOCALES en vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Rôti de dinde sauce fromagère	Allergènes : lait, sulfites Trace de : aucun
	Pôelée campagnarde [haricots verts, pommes de terre, oignons]	/
	Saint Paulin	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Ile flottante	Allergènes : Lait, oeuf Trace de : aucun
	Goûter Pain LOCAL Chanteneige Fruit	Pain : gluten / trace de : aucun Chateneige : lait / trace de : aucun
Date du menu	Menu	Allergènes
22/10/2026	Œuf dur mayonnaise	Allergènes : sulfites, moutarde, oeufs Trace de : aucun
	Tajine de bœuf à la marocaine	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Légumes tajine et semoule BIO [Courgettes, carottes, abricots, olives, raisins secs, amandes]	Allergènes : sulfites, fruits à coque Trace de : œufs
	Camembert BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit LOCAL	/
	Goûter Madeleine Petit suisse fruité Compote poire maison	Madeleine : gluten, œufs / trace de : Gluten, fruits à coque, lait, soja Petit suisse : Lait / trace de : aucun Compote poire : /
Date du menu	Menu	Allergènes
23/10/2026	Concombre à la vinaigrette	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Carbonara [lardons]	Allergènes : lait, gluten Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Torsades BIO	Allergènes : Gluten Trace de : moutarde, œufs, soja
	Fromage de la Ferme du Ramier	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Yaourt aux fruits mixés	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Goûter Pain au lait + barre de chocolat Petit suisse nature sucré Compote pomme vanille maison	Pain au lait : gluten, œuf, lait / trace de : aucun Barre de chocolat au lait : lait / trace de : fruits à coque Petits suisses : lait / trace de : aucun Compote : /

MENUS DE LA SEMAINE

lundi 26 octobre 2026

au

vendredi 30 octobre 2026



REPAS AMERICAIN

Taboulé à l'orientale	Salade d'endives aux pommes	Macédoine et mayonnaise	Céleri rémoulade	Velouté de carottes
Cordon bleu de dinde	Saucisse de Toulouse	Burger de bœuf	Poêlée de hoki MSC au beurre	Chili Sin Carne [Haricots rouges, maïs, ail, cumin, eau, liant pour sauce, oignons, origan, poudre chili, poivrons, tomate]
Petits pois carottes CE2	Pommes de terre rôties et brocolis	Frites	Courges persillées et blé doré HVE	Riz BIO
Petit fromage frais fruité BIO	Coulommiers	Gouda	Edam BIO	Petit croc'lait
Fruit BIO	Yaourt aromatisé	Fruit BIO	Gâteau marbré MAISON	Fruit
<u>Goûter</u> Pain local Fromage à tartiner Compote pomme banane MAISON	<u>Goûter</u> Pain local + gelée de fruit Lait chocolaté Fruit	<u>Goûter</u> Madeleine Fromage frais aromatisé Compote pomme poire MAISON	<u>Goûter</u> Pain au lait + barre de chocolat Petit fromage frais nature Fruit	<u>Goûter</u> Pompon cœur chocolat Yaourt nature BIO Compote pomme MAISON



Manipulation



Produit issu de
l'agriculture biologique



MSC



Label Rouge



AOP



HVE



Recette
végétarienne



Produit local

N° version : 1 Créé le : xx/xx/xx

Revu et validé le :

Date du menu	Menu	Allergènes
26/10/2026	Taboulé à l'orientale	Allergènes : Gluten, sulfites Trace de : Aucun
	Cordon bleu de dinde	Allergènes : gluten, lait Trace de : céleri, œuf
	Petits pois carottes CE2	/
	Petit fromage frais fruité BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	Goûter	Pain : Gluten / trace de : aucun Fromage : lait / trace de : aucun Compote : /
	Pain local	
	Fromage à tartiner	
	Compote pomme banane MAISON	Compote : /
Date du menu	Menu	Allergènes
27/10/2026	Salade d'endives aux pommes	Allergènes : sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Saucisse de Toulouse	/
	Pommes de terre rôties et brocolis	/
	Coulommiers	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Yaourt aromatisé	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Goûter	Pain : Gluten / trace de : aucun Lait : lait / trace de : aucun Gelée : /
	Pain local + gelée de fruit	
	Lait chocolaté	
	Fruit	Gelée : /
Date du menu	Menu	Allergènes
28/10/2026	Macédoine et mayonnaise	Allergènes : sulfites, moutarde, oeufs Trace de : aucun
	Burger de bœuf	Allergènes : Gluten, lait, sulfites, moutarde Trace de : aucun
	Frites	/
	Gouda	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit BIO	/
	Goûter	Madeleine : gluten, œufs / Trace de : Gluten, fruits à coque, lait, soja Fromage frais : lait / trace de : aucun Compote : /
	Madeleine	
	Fromage frais aromatisé	
	Compote pomme poire MAISON	Compote : /
Date du menu	Menu	Allergènes
29/10/2026	Céleri rémoulade	Allergènes : sulfites, moutarde, œufs, céleri Trace de : aucun
	Poêlée de hoki MSC au beurre	Allergènes : poisson, lait, sulfites, gluten Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	Courges persillées et blé doré HVE	Blé : Gluten / Trace de : aucun
	Edam BIO	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Gâteau marbré MAISON	Allergènes : Gluten, lait, oeuf Trace de : aucun
	Goûter	Pain au lait : gluten, œuf, lait / trace de : aucun Chocolat au lait : lait / trace de : fruit à coque Petits suisses : lait / trace de : aucun Compote : /
	Pain au lait + barre de chocolat	
	Petit fromage frais nature	
	Fruit	Compote : /
Date du menu	Menu	Allergènes
30/10/2026	Velouté de carottes	/
	Chili Sin Carne	Allergènes : Gluten, lait Trace de : Crustacés, céleri, gluten, lait, œufs, poisson, soja, sulfites
	[Haricots rouges, maïs, ail, cumin, eau, liant pour sauce, oignons, origan, poudre chili, poivrons, tomate]	
	Riz BIO	
	Petit croc'lait	Allergènes : Lait Trace de : aucun
	Fruit	/
	Goûter	Gateau : Gluten, œufs / trace de : lait, fruits à coque Yaourt : lait / trace de : aucun Compote : /
	Pompon cœur chocolat	
	Yaourt nature BIO	
	Compote pomme MAISON	Compote : /