Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 1er au 5 Septembre 2025

Repas de la rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise Moutarde, Sulfites, Œuf			Sirop de grenadine Pas d'allergènes Duo de melon et pastèque Pas d'allergène 	
Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Aiguillettes de poulet sauce champignons crème Lait	Steak haché sauce forestière Pas d'allergène	Hot dog ketchup sauce ketchup *(saucisse de volaille)* Œuf, Gluten, Lait	Coquillettes au saumon et à l'aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites
	Riz aux petits légumes Pas d'allergène	Purée de carotte Lait	Frites Pas d'allergène 	
	Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait	Saint Paulin Lait		Petit fromage frais sucré Lait
Compote de fruits *(pomme, pêche, abricot, poire)* allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc cannelle et crumble* Lait, Gluten, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergènes	Petit pot de glace parfum vanille chocolat* Lait Fruit de saison Pas d'allergènes	Fruits de saison au choix Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élévées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 08 au 12 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade de concombres façon tzatzíki Lait
Nuggets de poulet Gluten Sauce ketchup Pas d'allergène	Parmentier de pomme de terre à l'égrené végétal Lait	Boulettes de bœuf sauce façon orientale Pas d'allergène	Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde	Poisson meunière et quartier de citron Gluten, Lait, Poisson, Moutarde
Pâtes fusilli Gluten Haricots verts persillés Pas d'allergène	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Semoule Gluten Légumes couscous Moutarde	Riz de Camargue Pas d'allergène Brocolis Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Carottes vichy Pas d'allergène
Petit fromage blanc aux fruits Lait	Gouda Lait	Camembert Lait	Petit fromage frais sucré Lait	
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Mousse au chocolat au lait* Lait, Soja Fruit de saison Pas d'allergène	Compote pomme pêche allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Cake aux poires* Gluten, Œuf Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élévées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 15 au 19 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Pas d'allergène				Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Omelette à l'emmental Lait, Œuf	Pâtes penne semi complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE) Gluten	Rôti de dinde sauce moutarde Moutarde, Sulfites	Jambon blanc Pas d'allergène Jambon de dinde Pas d'allergène	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et sauce ketchup Poisson, Gluten
Blé Gluten Ratatouille Pas d'allergène		Pommes de terre persillées Pas d'allergène Tomates provençales Gluten	Gnocchis Gluten Gratin de chou-fleur Lait, Gluten	Frites Pas d'allergène Haricots beurre à l'ail Pas d'allergène
	Petit fromage frais sucré Lait	Fromage frais aux fruits Lait	Pont l'Evêque Lait	
Yaourt brassé à la vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Purée de pomme* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Entremets saveur chocolat* Lait Fruit de saison Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élévées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 22 au 26 Septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Saucisson à l'ail et cornichon Moutarde Galantine de volaille et cornichon* Moutarde, Sulfites, Soja		Salade de pommes de terre à la ciboulette en vinaigrette Moutarde, Sulfites	
Boulettes de mouton et bœuf sauce saveur kebab *(fromage blanc, oignons, épices kebab, persil)* Gluten, Soja, Sulfites, Lait	Escalope de porc/dinde sauce barbecue Sulfites, Moutarde	Aiguillettes de poulet sauce champignons crème Lait	Tarte au fromage *(mozzarella, emmental)* Lait, Gluten, Œuf	Beignets de calamar Gluten, Mollusque Ketchup Pas d'allergène
Semoule Gluten Légumes couscous Moutarde	Purée de pomme de terre Lait Brocolis persillés Pas d'allergène	Riz Pas d'allergène Petits pois mijotés Pas d'allergène	Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites	**Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes** Gluten, Lait
Yaourt aromatisé Lait		Petit fromage frais sucré Lait		Brie Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Dessert lacté chocolat à boire* *(milkshake chocolat)* Lait, Soja Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Crumble aux pommes* *(pommes, compote de pomme allégée en sucre)* Gluten, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende							
Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais				
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable			
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local				

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

Octobre rose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Feuilleté au fromage fondu Gluten, Lait		Œuf dur mayonnaise Œuf, Moutarde, Sulfites
Steak haché de bœuf Pas d'allergène Sauce barbecue Gluten, Soja, Sulfites	Pizza reine *(dés de volaille, mozzarella, tomate)* Gluten, Lait	Cordon bleu Lait, Gluten, Soja	Dés de colin d'Alaska sauce crème tomate Gluten, Lait, Poisson	Lasagnes aux légumes du soleil *(légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)* Gluten, Lait
Frites Pas d'allergène Chou-fleur persillé Pas d'allergène	Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Pâtes coquillettes Gluten Ratatouille Pas d'allergène	Purée de carotte Lait	
Yaourt fermier aromatisé Lait	Ossau Iraty Lait		Fromage blanc et coulis de fruits rouges Lait	
Fruits de saison de saison au choix Pas d'allergène	Smoothie poire miel* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix* Pas d'allergène	Cake aux pralines roses* Lait, Gluten, Œuf, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende									
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais		
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale		Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local		

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 06 au 10 Octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tartine œuf ciboulette Gluten, Moutarde, Sulfites		Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites
Saucisse de volaille façon chipolatas Gluten, Lait	Sauté de veau sauce façon blanquette Lait, Gluten	Emincé blé et pois sauce basquaise Gluten	Croque-monsieur/ Croque-monsieur au jambon de dinde Gluten, Lait	Poisson blanc pané croustillant Poisson, Gluten
Lentilles mijotées aux petits légumes Pas d'allergène	Riz de Camargue Pas d'allergène Petits pois Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Brocolis persillés Pas d'allergène	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Pâtes coquillettes Gluten Ratatouille Pas d'allergène
Camembert Lait	Yaourt aromatisé Lait		Petit fromage frais sucré Lait	
Mousse au chocolat au lait* Soja, Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Purée de pommes* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Beignet parfum chocolat noisette* Soja, Lait, Œuf, Gluten, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergène	Yaourt brassé à la vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élévées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 13 au 17 Octobre 2025

Semaine des saveurs : les régions de France

Auvergne-Rhône-Alpes **LUNDI**	Hauts-de-France **MARDI**	Ile-de-France **MERCREDI**	Nouvelle Aquitaine **JEUDI**	Normandie **VENDREDI**
Pané crousti fromage à l'emmental et sauce tomate Œuf, Gluten, Lait	Escalope de dinde sauce au Maroilles Lait	Boulettes de bœuf sauce forestière Pas d'allergènes	Parmentier de canard aux haricots blancs et purée de céleri Lait, Céleri	Hoki sauce dieppoise Poisson, Gluten, Lait, Crustacés, Mollusques
Riz Pas d'allergènes Jardinière de légumes Pas d'allergènes	Pommes de terre quartier avec peau Pas d'allergènes Courgettes persillées Pas d'allergènes	Pâtes farfalle Gluten Duo de haricots verts et beurre Pas d'allergènes		Semoule Gluten Carottes bâtonnets au jus Pas d'allergènes
Fromage blanc et confiture de myrtilles Lait	Mimolette Lait	Brie Lait	Tomme grise Lait	Camembert Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergènes	Compote de pomme et cubes de pommes saveur vanille et brisures de spéculoos* Gluten, Soja Fruit de saison Pas d'allergènes	Ile flottante* Lait, Œuf Fruit de saison Pas d'allergènes	Gâteau basque et confiture de cerise* Œuf, Gluten, Lait Fruit de saison Pas d'allergènes	Fromage blanc pommes et caramel* Lait Fruit de saison Pas d'allergènes

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élévées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 20 au 24 Octobre 2025

Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Crêpe à l'emmental Gluten, Œuf, Lait	
Nuggets de blé Gluten	Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre Gluten, Lait	Chili con carne *(bœuf HVE)* et riz Pas d'allergène	Sauté de porc/dinde sauce cantadou, agrumes et potiron Lait	Poisson meunière Moutarde, Poisson, Lait, Gluten Sauce tartare Sulfites, Œuf, Lait, Moutarde
Semoule Gluten Légumes couscous Moutarde	Salade batavia en vinaigrette Moutarde, Sulfites		Pâtes coquillettes Gluten Chou-fleur à la béchamel Gluten, Lait	Printanière de légumes et pommes de terre Pas d'allergène
Brie Lait	Cantal Lait	Emmental Lait		Yaourt nature sucré Lait
Entremets saveur vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Compote de poire allégée en sucre* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergènes	Gâteau façon financier à la farine de pois chiche* Gluten, Œuf, Fruits à coque Fruit de saison Pas d'allergènes

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende								
	Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais	
	Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local	

Ville de Coye-la-Forêt

Menus scolaires

Du 27 au 31 Octobre 2025

Vacances scolaires

Halloween

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves rouges et maïs en vinaigrette Moutarde, Sulfites		Galantine de volaille et cornichon Moutarde, Soja, Gluten	
Pâtes fusilli et sauce façon carbonara de dinde Lait, Gluten	Pizza tomate emmental mozzarella Gluten, Lait	Jambon blanc/jambon de dinde et sauce tomate Pas d'allergènes	Quiche saumon épinards Lait, Poisson, Œuf, Gluten	**Doigts de sorcière dégoulinants et sang de vampire** *(beignets sticks de mozzarella et ketchup)* Lait, Œuf, Gluten
	Salade laitue en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Frites Pas d'allergènes Poêlée de haricots verts et champignons Pas d'allergènes	Salade batavia et vinaigrette Moutarde, Sulfites	**Mousse de cervelle de courge butternut** *(purée de courge butternut)* Lait
Petit fromage frais sucré Lait		Saint Paulin Lait		**Lait de fantôme fermenté** *(yaourt nature sucré)* Lait
Fruits de saison au choix Pas d'allergènes	Crème dessert saveur vanille* Lait Fruit de saison Pas d'allergènes	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Compote pomme banane allégée en sucre* Pas d'allergènes Fruit de saison Pas d'allergènes	**Tarte à la boue du marais** *(tarte au chocolat)** Lait, Œuf, Gluten, Soja Fruit de saison Pas d'allergènes

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.
L'élément suivi d'une étoile correspond au choix maternelles*

Légende							
Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais				
Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale	Issu du Commerce équitable			
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local				