



Du 31 Août au 4 Septembre 2026

Repas de la rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de concombres en vinaigrette* Moutarde, Sulfites		Sirop de grenadine Pas d'allergène	Crêpe à l'emmental Œuf, Lait, Gluten
	Salade de tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Acras de morue Gluten, Poisson	Pastèque Pas d'allergène	Carottes râpées en vinaigrette* Moutarde, Sulfites
	Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Steak haché de bœuf sauce paprika Pas d'allergène	Nuggets de poulet et sauce tomate façon ketchup Œuf, Gluten, Lait	Coquillettes au saumon et à l'aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites
		Purée de pomme de terre Lait	Frites Pas d'allergène	
		Petits pois	Haricots verts persillés	
	Fromage fondu Vache qui rit Lait	Gouda Lait	Brie* Lait	Cantal Lait
	Yaourt nature sucré*		Petit fromage frais sucré Lait	Yaourt aromatisé* Lait
	Smoothie fraise banane* Lait		Cake au chocolat* Gluten, Œuf, Lait	Petit pot de glace vanille fraise* Lait
	Fruit de saison	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fruit de saison	Fruit de saison



Noa et Papille

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des 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
	 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produit décongelé	 Issu du Commerce équitable
			 Produit local	



LUNDI

Taboulé (*concombres*, )
poivrons, menthe)
Gluten

Céleri rémoulade* 
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Céleri

 Pâtes fusilli sauce façon carbonara
Gluten, Lait 

Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Camembert*
Lait

Petit fromage blanc aux fruits
Lait

Purée pomme abricot*
Pas d'allergène
Fruit de saison 
Pas d'allergène

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Moutarde

Melon charentais* 
Pas d'allergène

Poisson blanc pané croustillant 
Gluten, Poisson
Sauce tomate
Pas d'allergène

Riz 
Pas d'allergène
Brocolis persillés 
Pas d'allergène

Mimolette*
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Dessert lacté gélifié saveur chocolat*
Lait
Fruit de saison 
Pas d'allergène

MERCREDI

 Macédoine mayonnaise au fromage blanc
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Lasagnes façon bolognaise au bœuf  et volaille 
Gluten, Lait, Œuf

Bûchette lait de mélange
Lait

 Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Salade de tomates et concombres en  vinaigrette*
Moutarde, Sulfites
Feuilleté au fromage fondu
Lait, Gluten

Parmentier à la volaille 
kebab et purée de carotte
Gluten, Lait

Yaourt fermier nature au 
sucre de canne 
Lait

Gâteau aux pommes*
Lait, Œuf, Gluten
Fruit de saison 
Pas d'allergènes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf
Salade de coquillettes, tomates cerises marinées et basilic
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

Nuggets de blé 
Gluten

Semoule
Gluten
Légumes tajine (*légumes*, *couscous*, tomate, abricots secs, raisins secs, miel)
Moutarde, Sulfites

Edam
Lait
Petit fromage frais sucré*
Lait

Fruits de saison au choix 
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	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
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local
							Issu du Commerce équitable



LUNDI

Pastèque*

Pas d'allergène

Salade de pommes de terre crème ciboulette

Moutarde, Lait, Sulfites

Riz sauce tomate aux lentilles corail et **égrené végétal au pois**

Gluten, Soja

Coulommiers*

Lait

Yaourt nature sucré

Lait

Crème dessert saveur vanille*

Lait

Fruit de saison

Pas d'allergène

MARDI

Concombres en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Carottes râpées en vinaigrette*

Moutarde, Sulfites

Jambon blanc

Pas d'allergène

Jambon de dinde

Pas d'allergène

Purée de pomme de terre

Lait

Petits pois

Pas d'allergène

Comté

Lait

Yaourt aromatisé*

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

Gluten, Lait, Œuf

Saucisse de volaille type francfort

Pas d'allergène

Lentilles mijotées aux **petits légumes**

Pas d'allergène

Saint Paulin

Lait

Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

JEUDI

Rosette et cornichon (porc)

Moutarde, Lait

Galantine de volaille et cornichon*

Moutarde, Gluten, Soja



Bœuf façon bourguignon

Gluten

Coquillettes

Gluten

Fromage fondu carré*

Lait

Petit fromage blanc aux fruits

Lait

Purée **pomme** cannelle*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène

VENDREDI

Salade de **tomates** en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Houmous de **carotte** et chips de maïs*

Lait

Colin d'Alaska pané au riz soufflé

Gluten, Poisson

Frites

Pas d'allergène

Ratatouille

Pas d'allergène

Tomme blanche*

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Dessert lacté à boire chocolat (milkshake chocolat)*

Lait, Soja

Fruit de saison

Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des 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
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	

Du 21 au 25 Septembre 2026

Découverte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de volaille et cornichon Moutarde Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Œuf, Sulfites	 Chips de maïs, mousse fromagère à la fourme d'Ambert, oignons confits et noix Lait, Fruits à coque	 Salade verte et croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites, Gluten	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)  Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites Salade de concombres à la menthe en vinaigrette* Moutarde, Sulfites	Tartinade avocat et chips de maïs* Lait Céleri rémoulade  Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf
Pizza à l'emmental et mozzarella  Gluten, Lait	 Steak haché de bœuf sauce échalote Lait	 Boulettes de sarrasin lentilles et légumes sauce tomate Gluten, Lait, Céleri	 Sauté de porc/dinde au caramel Sulfites	Beignet de calamar Gluten, Mollusque
Brocolis persillés  Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Carottes vichy  Pas d'allergène	Semoule Gluten Haricots verts persillés  Pas d'allergène	Riz aux petits légumes  Pas d'allergène	Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes Gluten, Lait
Petit fromage frais sucré* Lait Coulommiers Lait	Fromage fondu Vache qui rit* Lait Petit fromage blanc aux fruits Lait	Mimolette Lait	Yaourt nature sucré*  Lait Brie Lait	Emmental* Lait Petit fromage frais sucré Lait
 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Mousse au chocolat au lait* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	Entremets flan saveur vanille* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	Gâteau citron pavot* Œuf, Gluten 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 élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des 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	

Du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes maïs et mimolette  <i>Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>  Tomates mozzarella en vinaigrette* <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Rillettes de thon et toast de pain de mie <i>Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson</i> Saucisson à l'ail et cornichon (porc)* <i>Moutarde</i>	 Carottes râpées en vinaigrette <i>Moutarde</i>		
Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	 Macaronis semi-complets sauce façon bolognaise au bœuf  et à l'épeautre <i>Gluten</i>	Quenelles de volaille sauce champignons crème <i>Gluten, Lait, Œuf</i>		
Frites <i>Pas d'allergène</i>  Courgettes à la provençale <i>Pas d'allergène</i>		Riz  <i>Pas d'allergène</i> Jardinière de légumes  <i>Pas d'allergène</i>		
Camembert* <i>Lait</i> Petit fromage frais sucré <i>Lait</i>	Yaourt fermier aromatisé  <i>Lait</i> 	Gouda <i>Lait</i>		
Purée de pomme* <i>Pas d'allergène</i> Fruit de saison  <i>Pas d'allergène</i>	 Fruits de saison au choix <i>Pas d'allergène</i>	Fromage blanc vanille spéculoos* <i>Lait, Gluten</i> Fruit de saison  <i>Pas d'allergène</i>		



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile correspond au choix des 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
	 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produit décongelé	 Produit local
				 Issu du Commerce équitable