

Du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes maïs et mimolette Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites Tomates mozzarella en vinaigrette* Lait, Moutarde, Sulfites	Rillettes de thon et toast de pain de mie Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson Saucisson à l'ail et cornichon (porc)* Moutarde		Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne Moutarde, Sulfites Radis rondelles et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne* Moutarde, Sulfites	Rillettes de canard et cornichon* Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf Pâté de campagne et cornichon (porc) Moutarde
Cordon bleu Gluten, Lait, Soja	 Macaronis semi-complets sauce façon bolognaise au bœuf et à l'épeautre Gluten	Quenelles de volaille sauce champignons crème Gluten, Lait, Œuf	 Emincé de dinde sauce estragon Lait	 Colin d'Alaska sauce curry Gluten, Lait, Poisson, Moutarde
Frites Pas d'allergène Courgettes à la provençale Pas d'allergène		Riz Pas d'allergène Jardinière de légumes Pas d'allergène	Gratin de chou-fleur Gluten, Lait	 Purée de courgette et de pomme de terre Lait
Camembert* Lait Petit fromage frais sucré Lait	 Yaourt fermier aromatisé Lait	Gouda Lait	Yaourt aromatisé Lait Yaourt nature sucré* Lait	Tomme blanche* Lait Coulommiers Lait
Purée de pomme* Pas d'allergène Fruit de saison Pas d'allergène	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc vanille spéculoos* Lait, Gluten Fruit de saison Pas d'allergène	Cake à la cannelle* Gluten, Lait, 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 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	

LUNDI

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf

Crêpe à l'emmental
Œuf, Gluten, Lait

Pennes sauce lentilles
vertes et tomates façon
bolognaise
Gluten

Yaourt fermier au sucre
de canne*
Lait
 Yaourt fermier aromatisé
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MARDI

Salade iceberg vinaigrette
moutarde*
Moutarde, Sulfites

Panais rémoulade aux
pommes
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Escalope de dinde sauce
forestière
Pas d'allergène

Petits pois mijotés
Pas d'allergène

Camembert*
Lait
 Fromage fondu carré
Lait

Donut's*
Œuf, Gluten
Beignet à la pomme
Gluten, Lait

MERCREDI

Soupe à la tomate aux
vermicelles*
Gluten

Macédoine mayonnaise
Œuf, Moutarde, Sulfites

Sauté de bœuf sauce
au thym
Pas d'allergène

Riz
Pas d'allergène

Mimolette*
Lait
Fromage petit moulu ail
et fines herbes
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette
moutarde*
Moutarde, Sulfites

Chou rouge vinaigrette
framboise
Moutarde, Sulfites

Saucisse chipolatas
Pas d'allergène
Saucisse de volaille
Gluten, Lait

Purée de pomme de terre
Lait

Edam*
Lait
Saint Paulin
Lait

Smoothie pomme banane*
Pas d'allergène
Fruit de saison
Pas d'allergène

VENDREDI

Taboulé (*semoule*)
Gluten
Coquillettes vinaigrette
pesto rouge*
Moutarde, Sulfites, Gluten, Lait

Merlu sauce
champignons et crème
Poisson, Lait

Brocolis et carottes au
fromage frais
Lait

Petit fromage frais
aromatisé aux fruits*
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.

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 12 au 15 Octobre 2026

Semaine des saveurs : la ronde des pains

PARTAGER

LUNDI

Soupe à la **carotte** et **croûtons**
Lait, Gluten



Pâtes fusilli sauce façon carbonara
Gluten, Lait

Pâtes fusilli sauce façon carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Saint Nectaire
Lait
Cantal*
Lait

Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

MARDI

Céleri rémoulade
Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf

Sauté de bœuf sauce aux olives liée à la **chapelure**
Gluten

Butternut et champignons poêlés à l'ail et au thym
Pas d'allergène

Yaourt fermier au sucre de canne
Lait
Yaourt fermier aromatisé*
Lait

Brioche perdue compotée de myrtille et crumble*
Lait, Œuf, Gluten, Fruits à coque
Fruit de saison
Pas d'allergènes

MERCREDI

Rillettes de colin d'Alaska et haricots blancs et **pain suédois**
Poisson, Lait, Gluten

Parmentier de canard à la purée de patate douce et pomme de terre
Lait

Salade verte en vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Emmental
Lait
Fromage fondu Kiri*
Lait

Mousse au chocolat*
Lait
Fruit de saison
Pas d'allergènes

JEUDI

Salade coleslaw (**carottes**, **chou blanc**)
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Fish burger (**pain buns**, colin d'Alaska pané au riz soufflé, cheddar, sauce tartare)
Gluten, Œuf, Poisson, Sésame, Moutarde, Sulfites, Lait

Frites
Gluten

Brie*
Lait
Bûchette lait de mélange
Lait

Purée de pomme et **pain d'épice***
Gluten
Fruit de saison
Pas d'allergène

VENDREDI

Pain bruschetta
mayonnaise pesto rouge
œuf
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

Riz et dahl lentilles corail
Moutarde

Petit fromage frais sucré*
Lait
Petit fromage blanc aromatisé aux fruits
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.

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées en vinaigrette Moutarde, Sulfites Bouillon de légumes aux vermicelles* Gluten, Céleri	Salade verte aux croûtons vinaigrette framboise* Gluten, Moutarde, Sulfites Chou rouge vinaigrette framboise Moutarde, Sulfites	Crêpe à l'emmental* Gluten, Œuf, Lait Tartine œuf ciboulette Gluten, Œuf, Lait	Soupe au potiron* Pas d'allergène Salade de haricots beurre en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Pâté de volaille et cornichon Moutarde Saucisson à l'ail et cornichon* (porc) Moutarde
 Omelette à l'emmental Œuf, Lait	 Sauté de veau sauce façon marengo Pas d'allergène	 Sauté de porc/dinde sauce colombo Moutarde	Macaronis sauce bolognaise au bœuf (bœuf ) Gluten	 Dés de saumon sauce crème aux herbes Gluten, Lait, Poisson
Semoule  Gluten Ratatouille Pas d'allergène	Riz  Pas d'allergène	Chou-fleur à la béchamel Gluten, Lait	Yaourt nature sucré*  Lait Yaourt aromatisé  Lait	Purée de carotte et de pomme de terre Lait
Camembert*  Lait Fromage frais Petit Louis Lait	Fromage fondu Vache qui rit*  Lait Brie Lait	Gouda* Lait Fromage petit moulé ail et fines herbes Lait	Yaourt nature sucré*  Lait Yaourt aromatisé  Lait	Petit fromage blanc aux fruits* Lait Petit fromage frais sucré Lait
 Fruits de saison au choix Pas d'allergènes	Purée pomme poire* Pas d'allergènes Fruit de saison Pas d'allergènes	Dessert lacté gélifié saveur chocolat* Lait Fruit de saison Pas d'allergènes	 Fruits de saison au choix Pas d'allergènes	Cake au yaourt* Gluten, Œuf, 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 élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local
							Issu du Commerce équitable

Repas d'Halloween

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette framboise Moutarde, Sulfites  Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Sulfites, Œuf	Galantine de volaille et cornichon* Moutarde, Gluten, Soja Soupe de tomate et pâtes alphabet Gluten	Céleri rémoulade Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf  Carottes râpées vinaigrette au citron* Moutarde, Sulfites	Feuilleté au fromage fondu* Gluten, Lait Salade de haricots blancs aux herbes sauce crème Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait	 Soupe aux asticots (soupe de légumes aux vermicelles) Céleri, Gluten
Pizza tomate emmental mozzarella Gluten, Lait	 Sauté de bœuf sauce printanière Pas d'allergène	 Orge perlé sauce au thon et lentilles vertes façon bolognaise Gluten, Poisson	 Emincé de dinde sauce saveur kebab Lait	Galets de l'étang et sang de vampire (Nuggets de blé et ketchup) Gluten 
Salade verte en vinaigrette Moutarde, Sulfites	Coquillettes Gluten		 Haricots verts persillés Pas d'allergène	Mousse de cervelle de courge butternut (purée de courge butternut et de pomme de terre) Lait
Tomme grise* Lait	Petit fromage frais sucré* Lait	Edam Lait	Pont l'Evêque* Lait	Lait de fantôme fermenté (Yaourt nature sucré) Lait
Brie Lait	Petit fromage blanc aux fruits Lait	Fromage fondu Kiri* Lait	Saint Nectaire Lait	
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel* Lait	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc vanille speculoos* Gluten, Lait	 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Stranger cake (cake chocolat betterave)* Œuf, Gluten, Soja
 Fruit de saison Pas d'allergènes		Fruit de saison Pas d'allergènes		 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

	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						