



Menu

Du 01 au 05 septembre 2025



LUN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-----	-------	----------	-------	----------



Cocktail de rentrée

LE JOUR DU 

 Melon charentais 	 Rôti de dinde 	 Salade de tomate et feta 	 Betteraves et mimolette	 Pastèque
Steak haché de bœuf et ketchup	 Coquillettes à l'italienne <i>(hrunoise de légumes, olives, lentilles, poivrons)</i>	 Sauté de veau sauce curry 		 Poisson frais 
 Pané de blé	 Ratatouille et coquillettes	 Riz tandoori <i>(haricot rouge, carotte, mélange tandoori)</i> 	 Gratin campagnard 	 Bouché de pistou basilic
Pommes rissolées 	Emmental	 Riz IGP de Camargue Créole		 Haricots verts et pommes de terre
 Yaourt framboise  GOUTER	 Fruit de saison	 Purée de pomme 	 Fruit de saison	Tarte aux pommes fraîche
Madeleine  Lait	GOUTER Pain et chocolat au lait	GOUTER Barre pâtissière M frezze	GOUTER Palets bretons Compote de pomme	GOUTER Fruit de saison Prince



Production locale



Plat végétarien



Confectionné à la cuisine centrale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra Périphérique



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Plat durable



Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles



Issu du commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU 			
 Emincé de poulet sauce yassa (oignon, poireau, navet, carottes, mélange yassa, crème) 	 Tomate ciboulette 	 Salade verte et dés d'emmental 	 Rôti de bœuf froid et sauce ciboulette	 Poisson frais
 Stick végétariens	 Boulgour façon couscous (légume couscous, tomate, pois chiche) 	 Hachis Parmentier 	 Œufs durs béchamel 	 Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym) 
 Carottes Vichy et blé			 Haricots verts	 Brocolis béchamel et coquillettes
 Cantal		 Gratin campagnard (pâtates de terre, lentilles, crème, curry)	Saint Paulin	 Fromage frais aux fruits
 Fruit de saison 	 Yaourt nature et sucre 	Glace Rocket	Cake aux pepites de chocolat 	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Lait fraise 	Barre Bretonne Compote pomme poire	Moelleux pomme cannelle Fruit de saison	Pain et chocolat au lait	Prince au chocolat Compote de pommes
 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat durable
 Plat végétarien	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française	 Région Ultra Périphérique	 Indication Géographique Protégée	 Issu du commerce équitable



Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

 Salade verte et fêta  Omelette  potatoes et ketchup  Crème dessert au chocolat	 Colin mariné thym et citron  Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, oignon, ail, thym, miel, ketchup)  Epinards et pommes de terre béchamel  Camembert  Fruit de saison	 Saucisse de Toulouse  Penne et lentilles maïs  Lentilles  Fromage blanc nature et sucre roux  Banane	 Carottes râpées au citron  Boulettes de bœuf  Semoule à l'africaine (égrené végétal, tomate, épinard, haricots rouge)  Semoule  Yaourt aromatisé vanille	 Pastèque  Rôti de veau au jus  Bouches de blé enrobantes échalotte  Courgettes au gratin  Tarte abricotine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre Fruit de saison	Pain et chocolat au lait	 Céréales Lait équitable	Paillotines Compote de pommes	Pain Chocolat au lait

 Production locale  Plat végétarien  Confectionné à la cuisine centrale	 Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	 Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Région Ultra Périphérique	 Appellation d'Origine Protégée  Appellation d'origine contrôlée  Indication Géographique Protégée	 Plat durable  Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles  Issu du commerce équitable
---	---	---	---	---



Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Concombres à la crème	 Tomate basilic et mozzarella	 Sauté de porc sauce dijonnaise	 Sauté de bœuf et jus	 Penne au poisson maquereau moutarde
 Blé à l'andalouse (Petits pois, courgette, champignon)	 Pavé de merlu et citron	 Croq veggie tomate	 Œufs durs sauce mornay	 Penne et base lentilles tomate
 	 Riz de Camargue à l'indienne (Petits pois, poivrons, tomate)	 Carottes persillées	 Chou fleur sauce mornay	
 Yaourt nature et sucre	 Ratatouille	 Pont l'Evêque	 Fromage blanc et miel	 Emmental
 Riz de Camargue	Glaces	 Fruit de saison	Far breton	 Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Compote pomme poire	Pain et chocolat au lait	Mr Freeze Gaufre	Fruit de saison Palmier	Croissant



Production locale



Plat végétarien



Confectionné à la cuisine centrale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra Périphérique



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Plat durable



Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles



Issu du commerce équitable



Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Saucisson et beurre	 Salade verte et cheddar	  Emincé de dinde sauce blanquette	 Rôti de bœuf au jus	  Carottes râpées et mimolette
 Poisson frais	 Rôti de porc au jus	  Penne bio haricots rouge, petits pois	 Emincé de pois sauce blanquette	 Omelette
 Riz de Camargue base new Delhi (oignons, tomates cubes, poireaux, pois chiches, mélange tandoori, lentilles, carottes, ail)	 Boulgour, lentilles et maïs	 Penne	 Courgettes à l'ail et semoule	 Omelette
 Riz IGP de Camargue , carottes et navets	Boulgour	 Yaourt aromatisé banane	 Cantal	 Potiron, béchamel ail et fines herbes
 Fromage blanc et confiture de fraise	Crème dessert au caramel	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Tarte aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
fruit de saison Paillotines	Pain et chocolat au lait	Barre bretonne Compote de pomme	 Lait équitable Gâteau prince	Fruit de saison Gaufre

 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat durable
 Plat végétarien	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française	 Région Ultra Périphérique	 Indication Géographique Protégée	 Issu du commerce équitable



Menu

Du 06 au 10 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

  Pilon de poulet  <i>Œufs dur sauce basquaise (oignons, ail, tomates, poivrons)</i>  Petits pois et blé  Emmental   Fruit de saison GOUTER Gaufre Compote de pomme	 Concombres crème ciboulette   Riz et base chili <i>(haricot rouge, carotte, haricot plat)</i>   Yaourt nature et sucre roux GOUTER Pain, beurre et cacao	  Tomate et dés de gouda  Bœuf bourguignon  <i>Galette tex mex</i>  Purée de pommes de terre  Crème dessert chocolat GOUTER Fruit de saison Brioche	 Coquillettes à la carbonara  <i>Coquillettes égréné végétal tomate</i>  Bûchette de chèvre  Banane GOUTER Madeleine chocolat Compote	 Salade verte et dés d'emmental  Poisson frais  <i>Pané mozzarella</i>  Légumes aioli <i>(pomme de terre, haricots verts, carotte)</i> Carré Bordelais GOUTER Pain et chocolat au lait
---	--	---	---	---

 Production locale
 Plat végétarien
 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Région Ultra Périphérique

 Appellation d'Origine Protégée
 Appellation d'origine contrôlée
 Indication Géographique Protégée

 Plat durable
 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
 Issu du commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU 
Endives , cheddar et vinaigrette au caramel Saucisse fumée Emincé de pois tajine Lentilles à la paysanne Yaourt aromatisé GOUTER Brioche Lait Production locale Plat végétarien Confectionné à la cuisine centrale	Pavé de merlu sauce citron Riz et jambalaya Riz aux champignons Saint Nectaire Fruit de saison GOUTER Pain Chocolat au lait Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Potage velouté aux champignons Gratin de pomme de terre à la dinde Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) Salade batavia vinaigrette Fromage frais aux fruits GOUTER Palet breton Fruit de saison Bleu blanc cœur Pêche responsable Région Ultra Périphérique	Concombres à la crème ciboulette et dés de fromage Rôti de veau crème champignons Bouchées de blé Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut) Paris-Brest GOUTER Madeleine Compote pomme poire Appellation d'Origine Protégée Appellation d'origine contrôlée Indication Géographique Protégée	Galette tex-mex Gratin Crécy et fromage râpé (pommes de terre, carottes) Brie Fruit de saison GOUTER Chocolatine Plat durable Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles Issu du commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

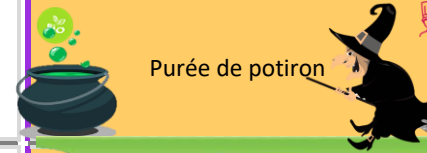
Potage aux poireaux pomme de terre	Carottes râpées et dés de cheddar	Salade écolière et dés d'emmental (carotte, pomme de terre, œuf)	LE JOUR DU 	Salade verte et dés d'emmental
Sauté de bœuf au curry	Parmentier de colin au curcuma	Poulet basquaise		Nuggets de poisson
Boulgour et achard de légumes	Gratin campagnard	Omelette	Risoni coco haricot tomate (carotte, poivron rouge, haricot blanc)	Nuggets de blé
Boulgour safrané	***	Haricots plats	Bûchette mi-chèvre	Purée de carottes
Fromage frais aux fruits	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Banane	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain et chocolat au lait	Lait équitable Madeleine	Gâteau prince Fromage frais nature sucré	Compote pomme poire Cookie	Fruit saison Paillotines

 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Appellation d'Origine Protégée	 Plat durable
 Plat végétarien	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles
 Confectionné à la cuisine centrale	 Viande d'origine Française	 Région Ultra Périphérique	 Indication Géographique Protégée	 Issu du commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

LE JOUR DU 

HALLOWEEN

 Poulet rôti 	 Endives aux croûtons	 Chipolatas	 Salade verte et dés de cheddar	  Salade coleslaw rouge (carottes et chou rouge râpé mayonnaise) 
  Penne à l'andalouse 	 Riz façon chili (poivrons, maïs, haricots rouges, paprika, tomates, oignon) 	 Emincé de pois sauce occitane (oignons, ail, petits pois, poivrons, tomates, épices paëlla) 	  Rôti de veau sauce estragon	 Poisson frais 
  Penne 	 Riz de Camargue	 Petits pois et blé	  Omelette 	 Croq veggie tomate 
 Cantal	 Yaourt aromatisé	 Edam	 Haricots verts	 Purée de potiron 
 Fruit de saison		 Banane RUP	 Cake aux pralines roses	 Fromage blanc à la myrtille 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Brioche Lait équitable	Madeleine Compote de pommes	Pain et chocolat au lait	Fruit de saison Paillotines	Chocolatine

 Production locale

 Plat végétarien

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits BIO

 Label Rouge

 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur

 Pêche responsable

 Région Ultra Périphérique

 Appellation d'Origine Protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Indication Géographique Protégée

 Plat durable

 Produits subventionnés avec l'aide de l'UE à destination des écoles

 Issu du commerce équitable