

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Sirop de grenadine

Pastèque

Rôti de veau au jus

Tomates mozzarella basilic

Salade anglaise au cheddar
(laitue, cheddar, croûtons)

Coquillettes bolognaise
avec fromage râpé

Palet haricot coco curry

Colin meunière et citron

Omelette nature

Coquillettes égrené végétal tomate
(égrené végétal, tomate, oignons)

Haricots verts persillés
& pomme de terre

Curry pois chiche & Riz

Ratatouille & Blé

Fromage blanc nature et coulis fraise
Biscuit roulé

Fruit de saison

Yaourt à la vanille

Cake aux pépites de chocolat

COLLATION

Compote de pommes
Barre Bretonne

COLLATION

Pain
Confiture abricots

COLLATION

Lait
Cookie

COLLATION

Gaufre
Fruit de saison



 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 07 au 11 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Salade écolière et dés d'emmental (pomme de terre, carotte râpée, œufs durs, mayonnaise)	 Concombres	 Melon Charentais	 Sauté de bœuf sauce olives	 Poisson frais
 Rôti de porc au jus	 Riz base chili (riz, haricots rouges, maïs, paprika, poivrons) 	 Pilon de poulet	 Œufs brouillés	 Blé à l'andalousse (blé, poivrons, courgettes, champignons, maïs, oignons, petits pois, mélange tandoori)
Bouchée au pistou sauce fraîcheur (fromage fouetté, jus citron, fromage frais) 		 Gratin Campagnard (pomme de terre, lentille, crème, muscade, ciboule)	Jeunes carottes persillées	 Mélange 4 céréales
 Gratin de brocolis		 Purée de pommes de terre	 Yaourt nature et sucre	 Saint Nectaire
 Fruit de saison	 Timbale vanille fraise	 Crème dessert à la vanille	 Moelleux garniture framboise	 Fruit de saison
COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION
Prince Compote de pommes bananes	Pain Chocolat	 Fruit de saison Madeleine	Pain Confitures fraises	Rocher choco coco Compote de pommes



Produit Biologique



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable

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



Confectionné à la cuisine centrale



Issu du commerce équitable



Plat Durable



Viande d'origine Française



Production Locale



Vergers Ecoresponsables

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade verte et croutons

Sauté de bœuf sauce hongroise
(oignon, champignon, piment doux, tomate)

Jambon Blanc

Tomates ciboulette
et dés de mimolette

Pastèque

Tortellini pomodoro mozzarella
avec sauce tomate
et fromage râpé

Bouchée azuki fraîcheur

Falafels sauce fraîcheur

Semoule à l'africaine
(semoule, tomates, haricots rouges, épinards, haché
de bœuf, foie de volaille, muscade, paprika, cumin,
oignons)

POISSON FRAIS

Omelette nature

Petits pois

Epinards et pommes de terre
béchamel au chèvre

Semoule à l'africaine végétarienne
(semoule, tomates, haricots rouges, épinards, égrené
végétal)

Ratatouille & Riz pilaf

Cantal

Fromage blanc nature et sucre

Purée de pommes fruits rouges

Cake au citron

Crème dessert au chocolat

Banane

Fruit de saison

COLLATION

COLLATION

COLLATION

COLLATION

COLLATION

Cookie

Pain

Brioche

Gaufre

Madeleine

Compote de pommes vanille

Chocolat

Fromage frais sucré

Lait

Fruit de saison

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

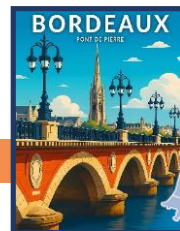
 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 21 au 25 Septembre 2026



Menu
Régional :
Gironde

JEUDI

LE JOUR DU 



VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

 Salade verte, radis rondelle et maïs 	 Boulettes de colin pané et citron	 Carottes râpées 	 Concombres d'Eysines à la crème ciboulette 	 Rôti de dinde au jus (&ketchup)
 Saucisse de Toulouse 	 Hachis à l'égrené de pois (purée de pomme de terre, pois, quinoa) 	 Escalope de poulet sauce curry	 Gâteau d'œufs sauce tomate basilic (œufs, emmental, ail, ciboulette, lait, tomates concassées, basilic)  	 Palet carottes et herbes de Provence 
 Dahl lentilles pois chiches (lentilles corails, pois chiches, curry, oignons, sauce tomate)  	 Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	 Blé à l'italienne (blé, poivrons, tomates, petits pois, mélange tandoori, ail)  	 Piperade 	 Pommes rissolées
 Lentilles 	 Brie	 Courgettes aux herbes & Blé	 Carré 	 Carré
 Crème dessert au caramel	 Fruit de saison 	 Fromage blanc nature et miel 	 Carré bordelais 	 Fruit de saison
COLLATION Pain Chocolat	COLLATION  Lait Barre Bretonne	COLLATION Prince  Fruit de saison	COLLATION Pain Confiture fruits rouges	COLLATION Moelleux au citron Compote de pommes

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

 Melon Charentais	 Tomates mozzarella basilic 	 Spirales carbonara 	 Taboulé et dés de cheddar 	 Salade verte et dés de brebis 
 Pilon de poulet	 Limande meunière		 Bœuf bourguignon (champignons, carottes, vin rouge) 	
<i>Bouchée butternut lentille corail</i> 	<i>Riz à l'indienne</i> (riz, poivrons, tomates, petits pois, mélange tandoori, ail) 	 <i>Spirales mexicaine</i> (spiraies, poivrons, haricots rouges, tomates, paprika, cumin) 	 <i>Œufs durs sauce tomate</i> 	<i>Gratin campagnard</i> (pommes de terre, lentilles, crème, curry) 
Navets braisés à la crème & Pomme de terre	 Riz pilaf	 Emmental	 Haricots verts ail et persil	
 Crème dessert au chocolat 	 Yaourt nature et sucre 	 Fruit de saison 	 Banane	 Gâteau au yaourt 
<i>COLLATION</i>	<i>COLLATION</i>	<i>COLLATION</i>	<i>COLLATION</i>	<i>COLLATION</i>
 Madeleine	Pain	Compote de pommes poires	Pompon cacao	Chocolatine
 Fruit de saison	Chocolat	Gaufre	 Lait	

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Rôti de veau au jus	 Tzatziki de concombres (yaourt nature, menthe, fromage frais)	 Carottes râpées au citron et dés de gouda	 Riz à l'africaine (riz, tomates, haricots rouges, épinards, haché de bœuf, foie de volaille, muscade, paprika, cumin, oignons)	Pâté de campagne et cornichons <i>*Endives du Pays Basque et brebis</i>
 Omelette nature	 Semoule façon couscous (semoule, tomates, légumes couscous, raisins secs, pois chiches, mélange couscous)	 Pilon de poulet	 Riz à l'africaine végétarienne (riz, tomates, haricots rouges, épinards, égrené végétal)	Poisson Frais
 Gratin de chou fleur et pomme de terre		Galette tex mex		Bouchée au pistou
 Comté		Pommes rissolées	 Camembert	 Piperade
 Fruit de saison	 Fromage blanc nature et coulis de myrtille	Flan nappé au caramel	 Fruit de saison	 Gâteau rond à la griotte
COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION
Pain Confiture abricots	Rocher choco coco  Fruit de saison	Brioche  Lait	Pain Chocolat	Cookie  Fruit de saison

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de bœuf sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)  Palets carottes herbes de Provence  Haricots beurres persillées & pommes de terre Mimolette  Fruit de saison COLLATION Prince  Lait	LE JOUR DU  Endives et noix vinaigrette au miel  Omelette au fromage   Purée de potiron  Purée de pommes cannellée COLLATION Pain Chocolat	 Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé) et tranche de pain de campagne  Civet de porc (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)  Gratin campagnard (pomme de terre, lentille, crème, muscade, ciboule)   Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)  Fruit de saison COLLATION Compote de pommes vanille Gaufre	Brouet de chapon  Bouchée butternut lentille corail  Mélange de Panais, carottes et navets Saint Nectaire  Fruit de saison COLLATION Cookie Compote de pommes	 Brandade de poisson frais (purée de pomme de terre Bio) & Salade verte  Hachis à l'égrené de pois (purée de pomme de terre, pois, quinoa)   Fromage blanc nature et miel et flocon d'avoine  Taillis de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs) COLLATION Madeleine chocolat  Fruit de saison

 Produit Biologique

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche Responsable

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

 Confectionné à la cuisine centrale

 Issu du commerce équitable

 Plat Durable

 Viande d'origine Française

 Production Locale

 Vergers Ecoresponsables



Menu

Du 19 au 23 Octobre 2026



Vacances



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Carottes râpées au citron et dés de brebis	Velouté d'automne <i>(butternut, potiron, panais, patate douce)</i>	Merguez	Salade de verte et dés d'edam	Tzatziki de concombres <i>(yaourt nature, menthe, fromage frais)</i>
Dahl de lentilles corail et riz <i>(carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry, riz IGP)</i>	Aiguillettes de colin pané	Bâtonnet mozzarella	Coquillettes à la bolognaise avec emmental râpé	Poulet rôti au jus
	Palet haricot coco curry	Petits pois		Œufs brouillés
	Epinards béchamel & pommes de terre	Tomme		Coquillettes base new Delhi <i>(coquillettes, lentilles, pois chiches, poireaux, carottes, oignons, mélange tandoori)</i>
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt au citron	Cake pâte de cacao noisette
COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION	COLLATION
Barre bretonne	Pain	Compote pommes fraises	Lait	Gaufre
Fruits de saison	Chocolat	Moelleux au citron	Pompon cacao	Fruit de saison

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables



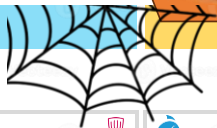
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes râpée au citron

Limande meunière

Salade verte aux pommes et dés d'emmental

Rôti de bœuf sauce estragon
(oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)

Sauté de porc sauce Vallée d'Auge
(oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)

Omelette nature

Escalope de dinde
sauce haricots rouges

Bouchée butternut lentille corail

Falafel ketchup

Brocolis béchamel
& Blé

Hachis à l'égrené de pois
(purée de pomme de terre, pois, quinoa)

Haricots verts persillés
& pommes de terre

Printanière de légumes
(pomme de terre, légumes verts)

Cantal

Polenta crémeuse à la carotte

Carré

Yaourt à la vanille

Fruit de saison

Panna cotta vanille

Fruit de saison

COLLATION

Pain
Chocolat

COLLATION

Gaufre
Compote de pommes

COLLATION

Rocher choco coco
Fruit de saison

COLLATION

Prince
Compote de pommes poires

COLLATION

Chocolatine

 Produit Biologique
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

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

 Confectionné à la cuisine centrale
 Issu du commerce équitable
 Plat Durable

 Viande d'origine Française
 Production Locale
 Vergers Ecoresponsables

