



Semaine du 31 aout au 04 Septembre 2026

LUNDI

MARDI
Vive la rentrée

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Betteraves
vinaigrette

Raviolis aux
légumes

Fromage fondu

Compote de
pommes



Salade de blé aux
légumes
croquants



Sauté de bœuf au
cumin
Œufs durs

Courgettes à l'ail

Fromage blanc
nature



Tomate aux dés
d'emmental

Paella de poulet
Paella aux légumes

Riz



Glace



Croustillant
emmental et
ketchup

Frites

Camembert

Fruit de saison



Fruit de saison
Pain
Confiture

Compote de fruits
Pain
Miel

Fruit de saison
Pain au lait
Barre de chocolat

Jus de fruits
Yaourt nature
Sablé



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.



Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

LUNDI

 Betteraves et maïs
Sauté de veau
marengo
Feuilleté au fromage
 Haricots verts
Tomme grise

Fruit de saison
Petit suisse nature
Plumetis

MARDI

 Tortilla aux
oignons
 Salade verte
Saint Nectaire
Fruit de saison


Jus de fruits
Pain
Confiture

MERCREDI

 Melon
Rôti de dinde
sauce tomate
Pané de blé tomate
mozzarella sauce
tomate
Duo de poivrons et
riz 
Fromage blanc au
coulis de fruits
rouges et
spéculoos 

Fruit de saison
Lait
Gaufre

JEUDI

 Concombre
vinaigrette
Duo de pommes
de terre et lentilles
 Edam
Crème dessert
caramel

Fruit de saison
Pain au lait
Barre de chocolat

VENDREDI

 Taboulé (semoule)
aux légumes
croquants
Filet de lieu au
curcuma
Boulettes de blé thaï
sauce tomate
Brocolis sautés 
Petits suisses
nature 

Fruit de saison
Pain
Fromage



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.



Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI



Salade de radis

Poêlée de légumes
(carottes, pois chiches et haricots beurre)

Riz

Yaourt nature

MARDI



Poulet rôti
Croq'veggie

Coquillettes

Emmental

Salade de fruits

MERCREDI



Galette de
boulgour à
l'orientale

Petits pois

Pont l'Evêque

Fruit de saison

JEUDI

Salade de
pommes de terre
et tomate

Sauté de bœuf
sauce provençale
Feuilleté du jardinier

Haricots beurre

Fromage blanc
nature

VENDREDI

Poisson à la crème
Œufs durs

Epinards à la
crème

Cantal

Tarte au chocolat

Fruit de saison
Pain
Fromage

Jus de fruits
Yaourt
Madeleine

Compote de fruits
Lait
Gaillardise

Fruit de saison
Pain
Pâte à tartiner

Fruit de saison
Pain au lait
Miel



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

LUNDI

 Salade de blé au concombre

 Poisson façon tajine

Boulettes de lentilles

Légumes tajine 

Yaourt nature 

Fruit de saison
Pain
Confiture

MARDI

 Légumes à la mexicaine

 Pâtes

Tomme blanche

Crème dessert vanille

Fruit de saison
Fromage blanc
Biscuit

MERCREDI

Tomate vinaigrette 

Rôti de bœuf 

Feuilleté aux légumes

 Riz sauce tomate

 Comté 

Fruit de saison
Petit suisse nature
Mini roulé

JEUDI

 Omelette nature

Duo de légumes (carottes et haricots verts) et pommes de terre vapeur

Brie 

Fruit de saison 

Jus de fruits
Yaourt nature
Gaillardise

VENDREDI

Crudités mêlées (carottes, tomates et concombres)

Hachis parmentier *Parmentier de lentilles*

Petit suisse nature 

Compote
Pain
Fromage



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Semaine du 28 septembre au 02 Octobre 2026

LUNDI



Gratin de
courgettes



Boulgour

Fromage fondu

Fruit de saison



MARDI

Tomate aux dés
de mimolette

Saute de dinde



au paprika
Pané du fromager

Haricots verts

**Petits suisses
nature** et biscuit



MERCREDI



Brandade de
poisson
*Parmentier de
légumes (carottes
et épinards)*

Chanteneige

Fruit de saison



JEUDI

Concombre aux
fines herbes



Sauté de veau aux
olives
Feuilleté du jardinier

Pommes sautées

Yaourt nature



VENDREDI



Omelette au
fromage

Brocolis

Edam



Fruit de saison et
biscuit



Compote
Yaourt
Gaufre



Fruit de saison
Lait
Petit beurre

Jus de fruits
Pain au lait
Barre de chocolat

Fruit de saison
Brioche
Confiture

Compote
Pain
Pâte à tartiner



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

LUNDI

Betteraves
vinaigrette



Sauté de bœuf
sauce brune
*Galette de blé à la
tomate*



Petits pois /
carottes au jus

Yaourt nature



Compote
Lait
Palmier

MARDI



Carottes râpées
vinaigrette



Bolognaise de
lentilles

Tortis

Camembert



Fruit de saison
Pain
Fromage

MERCREDI



Pizza aux légumes
(poivrons, tomates,
courgettes)



Salade verte

Saint Paulin



Fruit de saison



Jus de fruits
Yaourt nature
Palmito



JEUDI

Chou blanc et
maïs

Poisson meunière
Omelette

Epinards à la
crème



Rondelé



Fruit de saison
Fromage blanc
Petit exquis



VENDREDI



Tajine de légumes

Semoule



Coulommiers

Fruit de saison



Compote
Pain
Barre de chocolat



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026
SEMAINE DE LA DECOUVERTE

LUNDI

EN

Compote
Lait
Palmier

MARDI

COURS

Fruit de saison
Pain
Fromage

MERCREDI

DE

Jus de fruits
Yaourt nature
Palmito

JEUDI

REALISATION

Fruit de saison
Fromage blanc
Petit exquis

VENDREDI

Compote
Pain
Barre de chocolat



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

LUNDI



Œuf dur
mayonnaise

Pâtes crémeuses
aux légumes

Mimolette

Fruit de saison



Fruit de saison
Pain au lait
Barre de chocolat

MARDI



Poisson à l'aneth
Boulettes de pois
chiches



Haricots verts
Pont l'Evêque



Fruit de saison et
biscuit



Jus de fruits
Pain
Confiture

MERCREDI



Endives et maïs

Saucisse de
Francfort
Nuggets de blé



Jeunes carottes
au jus

Gâteau de
semoule

Fruit de saison
Petit suisse nature
Barre de céréales

JEUDI



Dahl de lentilles



Riz

Gouda

Fruit de saison



Compote
Lait
Palmier

VENDREDI



Coleslaw

Poulet rôti

Galette de boulgour,
épeautre et
légumes

Duo de potiron et
pommes de terre

Fromage blanc
aux fruits



Fruit de saison
Brioche
Pâte à tartiner



Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande origine
France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP



Produit laitier
Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

LUNDI

Salade de radis
Escalope de dinde
à la crème
Boulettes chèvre miel
Gratin de **chou-fleur**
Eclair au chocolat

Compote
Pain
Miel

MARDI

 Tarte au fromage
Salade verte
Yaourt nature
Cocktail de fruits
au sirop et biscuit

Fruit de saison
Lait
Mini roulé

MERCREDI

Poisson sauce
tomate
Croustillant
emmental
Semoule
Brie
Fruit de saison

Jus de fruits
Brioche
Confiture

JEUDI

 **Carottes râpées**
vinaigrette
Sauté de bœuf
aux oignons
Feuilleté au comté
Frites
Fromage blanc nature

Fruit de saison
Pain
Fromage

VENDREDI

HALLOWEEN
Poêlée de tortis au
butternut et
emmental
Mimolette
Donuts

Compote
Petit suisse nature
Cake