






LE MENU DE LA SEMAINE






4 composants - se 19/2026

LUNDI 04/05 ENTREES	Menu <i>Végétarien</i> 05/05 ENTREES	MERCREDI 06/05 ENTREES	JEUDI 07/05 ENTREES	VENDREDI 08/05 ENTREES
Betteraves vinaigrette	Taboulé	Crudités de saison PRODUIT DE SAISON	Salade de tomates PRODUIT DE SAISON	FÉRIÉ
 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet en sauce Pommes noisette	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Moelleux végétal Au Pois et blé Haricots verts persillés	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Petits pois	 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf sauce italienne Pates	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES Chanteneige	 LAITAGES	LAITAGES Crème dessert Vanille	 LAITAGES Yaourt sucré	LAITAGES
DESSERTS	DESSERTS Fruit	DESSERTS	 DESSERTS	DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)	 Haute valeur environnementale	 Porc français	 Certification environnementale niveau 2	 Origine France
--	---	---	---	--

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

Menu **Végétarien** 4 composants - se 20/2026

LUNDI

11/05
ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MARDI

12/05
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

13/05
ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

15/05
ENTREES

Salade colorée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson cuisiné

Pommes vapeur

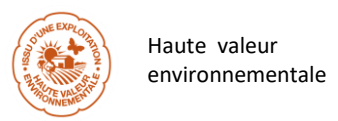
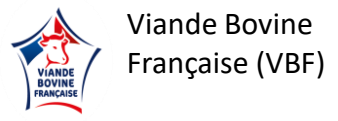
LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21/2026

Menu Végétarien

VENDREDI

22/05
ENTREES

Concombre a la grecque
Rondelles de concombre, fromage blc, vinaigre

PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végé
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

21/05
ENTREES

Salade de riz au thon

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Trilogie de légumes
Haricot verts, salsifis, carottes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

MERCREDI

20/05
ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES



Edam

DESSERTS

MARDI

19/05
ENTREES



Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

LUNDI

18/05
ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Haute valeur environnementale



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine



LUNDI

25/05
ENTREES

FÉRIÉ

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

**ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI**
Menu Végétarien
26/05



SALADE DE BLÉ

CROQUE TOUT
FROMAGE
+ SALADE

COMPOTE

MERCREDI

27/05
ENTREES

Salade de tomates

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/05
ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

VENDREDI

29/05
ENTREES

Salade fraîcheur
Tomate, carotte râpées, concombre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Courgettes maison et
pomme de terre

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2026

LUNDI

01/05
ENTREES

Œuf dur cocktail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

Haricots verts

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

02/06
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes



LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

03/06
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/06
ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

05/06
ENTREES

Salade verte aux croutons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

08/06

ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Petits pois

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Menu Végétarien

09/08

ENTREES

Salade de patés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/06

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pates

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

JEUDI

11/06

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet cuisiné

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

12/06

ENTREES

*Paté de campagne *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Haute valeur environnementale
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

15/06

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

MARDI

16/06

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane
Pdt, courgettes, poivron, oignon, sce tomate

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

17/06

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



Menu Végétarien

VENDREDI

19/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise végété

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF) Haute valeur environnementale Porc français Certification environnementale niveau 2 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LA FAMILLE DES COURGETTES

La courgette est un légume très riche en eau



C'est aussi une source de glucides,
pour l'énergie



Elle contient aussi de la vitamine C
et B9, qui soutiennent les défenses
immunitaires,
le renouvellement de la peau,
et luttent contre la fatigue.



Elle est originaire du **Mexique**.



4 composants - se 26/2026

LUNDI

22/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Menu Végétarien

23/06

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/06

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI

25/06

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

26/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

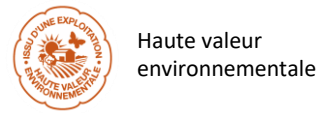
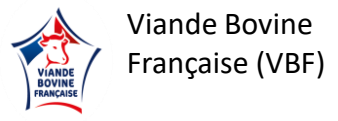
Edam

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI

29/06

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Menu Végétarien

30/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

01/07

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI

02/07

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



MENU

TOMATE PIC NIC

JAMBON BLANC

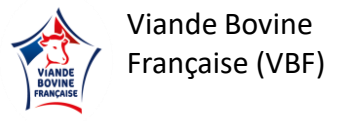
CHIPS

COMPOTE à BOIRE

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Haute valeur
environnementale



Porc français

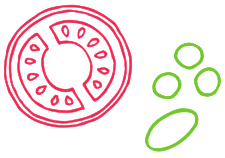


Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



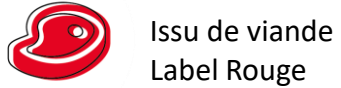
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française