



5 composants - 1 BIO - se 28/2025

LUNDI

07/07

ENTREES

Pizza

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Carottes BIO

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

08/07

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Compote

MERCREDI

09/07

ENTREES

Concombre BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Brocolis béchamel

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

10/07

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet cuisiné

Haricots verts BIO

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Brownie à portionner

VENDREDI

11/07

ENTREES

Melon vert entier
À vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Riz BIO

LAITAGES

Yaourt sucré

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

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 29/2025

LUNDI 14/07 ENTREES	MARDI 15/07 ENTREES	MERCREDI 16/07 ENTREES	Menu Végétarien 17/07 ENTREES	VENDREDI 18/07 ENTREES
Férié	Salade de pommes de terre 	 Salade fraîcheur BIO Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette  PRODUIT DE SAISON	Salade verte et croutons	Salade Napoli BIO Pates, thon, tomate, olives, vinaigrette 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau en sauce Courgettes BIO provençale Courgettes et légumes ratatouille	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Colombo de poulet Sauté de poulet, curry, curcuma, citron Purée	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Œufs brouillés au fromage Frites au four 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  Nuggets de poisson Épinards béchamel
LAITAGES	 LAITAGES PRODUIT DE SAISON Yaourt aromatisé	LAITAGES Camembert à portionner	LAITAGES Chanteneige BIO	LAITAGES Yaourt sucré
DESSERTS	DESSERTS Fruit	DESSERTS Fruit	DESSERTS Compote de fruits	DESSERTS Moelleux pomme

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)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 30/2025

Menu Végétarien

LUNDI

21/07

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

MARDI

22/07

ENTREES

Roulade
 De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots beurre **BIO**

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Compote aux fruits

PRODUIT DE SAISON

MERCREDI

23/07

ENTREES

Concombre en
 salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

NEM DE POULET

RIZ CANTONNAIS

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré

PRODUIT DE SAISON

JEUDI

24/07

ENTREES

Salade piémontaise
 À la volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit **BIO**

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

25/07

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre

Haricots plats

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Beignet
 chocolat

PRODUIT DE SAISON

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

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

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



LUNDI

28/07
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Poêlée de légumes

LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

29/07
ENTREES

Tomate **BIO** mozzarella

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

30/07
ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Haricots verts

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fromage blanc sucré

JEUDI

31/07
ENTREES

Salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Pates

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote

VENDREDI

01/08
ENTREES

Salade de lentilles

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

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) Pêche responsable Porc français Certification environnementale niveau 2 Origine France Haute valeur environnementale

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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 32/2025

LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



Menu Végétarien

04/08
ENTREES

Pizza

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Steak végétal

Courgettes **BIO**

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MARDI
05/08
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**
Concombre, maïs, carotte, tomate, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde

Petits pois

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème vanille

MERCREDI
06/08
ENTREES

Concombre en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

JEUDI
07/08
ENTREES

Salade piémontaise de volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti

Carottes **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI
09/08
ENTREES

Melon vert entier
À vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote **BIO**

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)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

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

LUNDI 11/08 ENTREES	Menu Végétarien 12/08 ENTREES	MERCREDI 13/08 ENTREES	JEUDI 14/08 ENTREES	VENDREDI 15/08 ENTREES
Chou coleslaw BIO Chou et carottes râpées, mayonnaise, crème	Tomate BIO mozzarella	Taboulé BIO	Roulade De dinde	Férié
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet en sauce Pommes noisette	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roulés au fromage Salade verte	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau Haricots verts	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Pates carbonara BIO au poisson	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES Brie a couper	LAITAGES <small>PRODUIT DE SAISON</small> Petit Suisse aux Fruits	LAITAGES Edam	LAITAGES Gouda	LAITAGES
DESSERTS Crème chocolat	DESSERTS Madeleine	DESSERTS Yaourt aromatisé	DESSERTS Fruit	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

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

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



LUNDI

18/08
ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**
Chou blanc et rouge râpés, carottes, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Lentilles

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Mousse au chocolat



Menu Végétarien

19/08
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette végétarienne

Haricots beurre **BIO**

LAITAGES



Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

20/08
ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Brocolis **BIO** crème

LAITAGES



Emmental



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

21/08
ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES



Velouté fruits



DESSERTS

Gâteau basque



VENDREDI

22/08
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



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)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 1 BIO - 35/2025



LUNDI

25/08
ENTREES

Œuf dur mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet en sauce

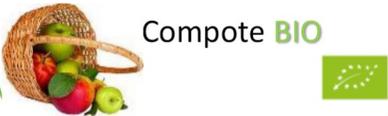
Ratatouille

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote **BIO**



MARDI

26/08
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Chou fleur **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

27/08
ENTREES

Salade de maïs

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Purée

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS

Fromage blanc sucré



Menu Végétarien

28/08
ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja en sauce

Pates **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt aromatisé



VENDREDI

29/08
ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Gaufre
liégeoise

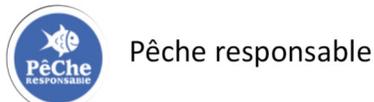
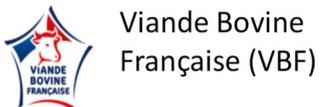


Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

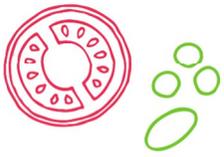
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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



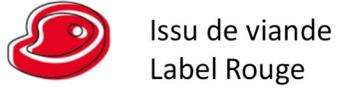
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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



Pêche
responsable



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