



5 composants -  
1 BIO se  
28/2026



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



## LUNDI

06/07  
ENTREES

Chou coleslaw **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet aux  
champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Maestro chocolat

## Menu Végétarien

07/07  
ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

Et salade verte

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

08/07  
ENTREES

Macédoine  
vinaigrette

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Purée

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Yaourt sucré



## JEUDI

09/07  
ENTREES

\*Mortadelle\*

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Carottes **BIO**



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Compote

## VENDREDI

10/07  
ENTREES

Betteraves **BIO** en  
salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger



Frites au four

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Muffin au  
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

\* : plat avec viande porcine



Viande Bovine  
Française (VBF)



Haute valeur  
environnementale



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



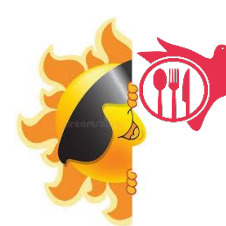
Origine  
France

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 29/2026



**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## MERCREDI

15/07

ENTREES

Concombre **BIO** en  
salade



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc sauce  
ketchup\*



Boulgour  
LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Flan chocolat

## JEUDI

16/07

ENTREES

Carottes **BIO**  
râpées



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce dieppoise

Sauce au beurre blanc et fruits de mer



Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt sucré



## VENDREDI

17/07

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce  
marengo

Épinards **BIO** à la crème



LAITAGES

DESSERTS

**Beignet chocolat  
noisette**

Compote

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 30/2026

## LUNDI

20/07

ENTREES

Œuf dur  
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

**Maestro vanille**

## Menu Végétarien

21/07

ENTREES

Salade de tomate **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards  
chèvre

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

22/07

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet  
Sauté de poulet, curry, curcuma, oignon

Riz **BIO**

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Fromage blanc sucré

## JEUDI

23/07

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Ratatouille

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Compote **BIO**

## VENDREDI

24/07

ENTREES

Salade verte et  
croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES






Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

**Madeleine**

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

27/07

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan chocolat

### Menu Végétarien

28/07

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Camembert

DESSERTS

Fruit

### MERCREDI

29/07

ENTREES

Pates au surimi

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fromage blanc sucré

### JEUDI

30/07

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce orientale

Semoule

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

Compote

### VENDREDI

01/08

ENTREES

\*Rosette\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Courgettes **BIO**

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

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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 32/2026

## LUNDI

03/08  
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives\*

Lentilles maison



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Fruit

## MARDI

04/08  
ENTREES

Salade de riz

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Yaourt aromatisé



## MERCREDI

05/08  
ENTREES

Tomates **BIO** en salade



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet

Purée

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Petit suisse aux fruits



## Menu Végétarien

06/08  
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Carottes **BIO**



LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Mousse chocolat

## VENDREDI

07/08  
ENTREES

Melon entier  
à vider et  
tailler



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Blé **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Tarte aux pommes



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

10/08  
ENTREES

Maïs a la mexicaine  
Mais, haricots rouges, haricots verts, tomate, vinaigrette, sauce barbecue

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu  
Courgettes **BIO**

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Crème vanille

## Menu Végétarien

11/08  
ENTREES

Tomates en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini **BIO** pomodoro et mozzarella

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

12/08  
ENTREES

Salade de patés **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet aux champignons

Haricots verts **LAITAGES**

Edam

DESSERTS

Fromage blanc sucré

## JEUDI

13/08  
ENTREES

Salade verte et croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf a l'italienne

Semoule **BIO** **LAITAGES**

Gouda

DESSERTS

Compote

## VENDREDI

14/08  
ENTREES

Concombre **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

FILIERE MARINE ENGAGÉE

LAITAGES

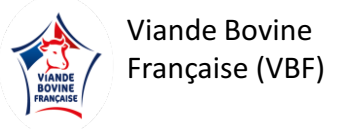
Yaourt sucré

DESSERTS

Barre bretonne

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



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 34/2026



## LUNDI

17/08

ENTREES

**Chou coleslaw BIO**

Chou et carottes râpées, mayonnaise, fromage blanc, moutarde



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de campagne

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Compote

## Menu Végétarien

18/08

ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pané végétal

Carottes BIO



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Mousse chocolat

## MERCREDI

19/08

ENTREES

Taboulé BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Brocolis crème

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt aromatisé

**PASTA PARTY**

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**PATES BIO BOLOGNAISE ET /OU CARBONARA**

Merci de communiquer votre choix et/ou le pourcentage

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

21/08

ENTREES

\*Paté de campagne\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
**Filet de poisson sauce au curry**

Épinards BIO crème



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

**Moelleux aux pommes**

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)



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.

5 composants - 1 BIO - se 35/2026

## LUNDI

24/08

ENTREES

Crêpe au fromage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet aux champignons

Chou fleur persillé

LAITAGES



Petit moulé



DESSERTS

Compote **BIO**



## Menu Végétarien

25/10

ENTREES

Duo de crudités **BIO**  
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma



PRODUIT DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Petits pois

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt nature sucré



## MERCREDI

26/08

ENTREES



Concombre **BIO** en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit



## JEUDI

27/08

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

**Brownie à découper**



## VENDREDI

28/08

ENTREES

Salade de maïs



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Riz **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Maestro vanille

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)



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.