

LUNDI

01/09/2025

Concombres BIO vinaigrette 
Ravioli ricotta & épinards + emmental râpé 
Yaourt nature sucré BIO Local 


MARDI

02/09/2025


Filet de colin sauce beurre citron 
Purée de haricots verts et pommes de terre
Mimolette
Fruit

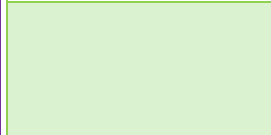
MERCREDI

03/09/2025

Carottes râpées BIO vinaigrette balsamique 
Merguez de bœuf SV: Palet à l'italienne 
Semoule BIO 
Petits suisses fruités BIO 


JEUDI

04/09/2025

Salade de riz
Sauté de bœuf aux oignons  SV: Omelette nature BIO 
Carottes

Fruit

VENDREDI

05/09/2025

Radis + beurre
Emincé de poulet sauce barbecue  SV: Filet de hoki sauce barbecue 
Farfalles BIO + emmental râpé 

Crème dessert vanille BIO 

GOÛTERS

Petits suisses nature Pain + confiture	Fromage blanc nature Pain + barre chocolat	Yaourt nature Madeleine Fruit	Cantal Pain + beurre	Fruit Pain + confiture
---	---	---	-----------------------------	-------------------------------

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Ceufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

08/09/2025

Salade de lentilles à l'indienne
Sauté de bœuf sauce forestière SV: Filet de cabillaud sauce forestière
Haricots beurres BIO
Fromage blanc nature

MARDI

09/09/2025

Filet de merlu sauce oseille
Riz BIO
Chevretine
Fruit

MERCREDI

10/09/2025

Salade mêlée BIO
Hachis Parmentier SV: Brandade de morue
Purée de pomme et poire

JEUDI

11/09/2025

Omelette nature BIO
Epinards BIO béchamel et pommes de terre
Tomme blanche
Fruit

VENDREDI

12/09/2025

Tomates
Nems aux poulet SV: Nems aux légumes
Courgettes persillées
Yaourt nature de Viltain

GOÛTERS

Cantal
Pain + confiture

Yaourt nature
Pain viennois + barre chocolat

Petits suisses naturels
Pain + confiture
Compote pomme berlingot

Fromage blanc nature
Cake chocolat du chef

Fruit de saison
Pain + confiture

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Ceufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

15/09/2025

MARDI

16/09/2025

MERCREDI

17/09/2025

JEUDI

18/09/2025

VENDREDI

19/09/2025

	Salade de quinoa			Melon
Filet de colin à la crème 	Sauté de bœuf sauce barbecue  SV: Quiche aux légumes du chef  	Tarte aux fromages 	Poisson pané sauce tomate 	Pâtes Teddy Cheese BIO sauce crème + emmental râpé  
Petits pois persillés BIO 	Haricots verts BIO 	Salade mêlée vinaigrette	Semoule BIO 	
Cantal AOP 	Yaourt nature sucré BIO Local 	Brie	Gouda	
Fruit		Beignet aux pommes	Fruit	Purée de pomme et pêche BIO 

GOÛTERS

Petits suisses nature	Purée de pomme et banane	Emmental	Yaourt nature	Fruit
Pain + barre chocolat	Gâteau barre pâtissière	Pain	Pain + confiture	Pain + barre chocolat
		Fruit		

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Ceufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

22/09/2025

Salade de pommes de terre
Emincé de dinde à la crème SV: Filet de merlu sauce crème
Carottes
Fromage blanc nature BIO

MARDI

23/09/2025

Céleri remoulade
Sauté de boeuf sauce champignons SV: Brandade de colin
Lentilles aux oignons
Riz au lait

MERCREDI

24/09/2025

Filet de hoki sauce nantua
Riz BIO
Vache qui rit BIO
Fruit

JEUDI

25/09/2025

Salade mêlée BIO
Bolognaise de lentilles
Farfalles BIO + emmental râpé
Yaourt nature de Viltain

VENDREDI

26/09/2025

Aiguillettes de saumon meunière + citron
Purée d'épinards et pommes de terre
Edam
Fruit

GOÛTERS

Petits suisses nature
Gâteau fourré chocolat

Purée de pomme et banane
Pain + confiture

Yaourt nature
Pain viennois + barre chocolat
Fruit

Yaourt à boire
4/4 fleur d'oranger du chef

Yaourt sucré
Pain + confiture

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Ceufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

29/09/2025

Carottes râpées BIO vinaigrette 
Emincé de dinde sauce curry coco   SV: Chili sin carne 
Riz BIO 
Yaourt nature sucré BIO Local 

MARDI

30/09/2025

Filet de colin à l'oseille 
Semoule BIO 
Cantal AOP 
Fruit

MERCREDI

01/10/2025

Emincé de radis
Poulet aux 4 épices   SV: Filet de hoki aux 4 épices 
Coquillettes + emmental râpé
Fromage blanc nature BIO 

JEUDI

02/10/2025

Pané de blé au fromage et épinards 
Haricots verts au thym
Camembert
Crème dessert chocolat

VENDREDI

03/10/2025

Sauté de bœuf au jus SV: Filet de cabillaud au jus 
Carottes BIO à l'ail 
Croc Lait
Fruit

GOÛTERS

Gouda	Petits suisses aromatisés	Yaourt à boire	Fruit	Purée de pomme
Pain + beurre	Cake au chocolat 	Pain + barre chocolat	Pain + confiture	Pain + confiture
		Fruit		

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Ceufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

06/10/2025

Tomates vinaigrette
Filet de colin à la provençale 
Penne BIO + emmental râpé 
Fruit

MARDI

07/10/2025

Salade de pois chiches
Escalope de dinde sauce barbecue SV: Filet de merlu sauce marengo 
Haricots plats aux herbes
Yaourt arôme citron & fraise BIO 

MERCREDI

08/10/2025

Steak haché au jus SV: Palet maraicher 
Lentilles BIO aux oignons 
Cantal AOP 
Fruit

JEUDI

09/10/2025

Concombre BIO à la menthe 
Pâtes farcies Tortelli Tomates & Mozzarella + emmental râpé 
Yaourt nature de Viltain

VENDREDI

10/10/2025

Rôti de veau sauce marengo SV: Boulettes de pois chiches BIO + ketchup  
Semoule
Brie
Fruit

GOÛTERS

Fromage blanc nature Pain + barre chocolat	Emmental Pain + confiture	Yaourt nature Pain + confiture Compote de pomme berlingot	Fruit Madeleines	Petits suisses nature Pain + barre chocolat
---	------------------------------	---	---------------------	--

LÉGENDE

 Recette du Chef	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Indication Géographique Protégée	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Bleu Blanc Cœur
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 CEufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LUNDI

13/10/2025

MARDI

14/10/2025

MERCREDI

15/10/2025

JEUDI

16/10/2025

VENDREDI

17/10/2025

	Salade mexicaine	Chou blanc BIO vinaigrette au miel		
Poulet tandoori SV: Cake olive, tomate et emmental du chef	Sauté de bœuf sauce normande SV: Filet de colin sauce normande	Filet de merlu au curry	Sauté de porc* à la moutarde SV: Pané de blé au fromage et épinard	Omelette BIO nature
Carottes	Choux-fleurs persillés	Pommes noisettes	Riz	Ratatouille
Gouda	Yaourt nature BIO	Yaourt nature sucré BIO Local	Brie	St Nectaire AOP
Crème dessert vanille BIO			Fruit BIO	Moelleux noix de coco du chef

GOÛTERS

Yaourt aromatisé	Fruit	Mimolette	Purée de pomme	Fruit
Galette bretonne	Pain viennois + barre chocolat	Pain	Pain + confiture	Marbré chocolat
		Fruit		

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LUNDI

20/10/2025

MARDI

21/10/2025

MERCREDI

22/10/2025

JEUDI

23/10/2025

VENDREDI

24/10/2025

VACANCES SCOLAIRES

Chou rouge vinaigrette		Rillettes de thon mayonnaise	Carottes râpées BIO	
Emincé de dinde au jus aux herbes SV: Filet de hoki au jus aux herbes	Filet de hoki à l'estragon	Croque Monsieur SV: Croque fromage		Axoa de bœuf SV: Aiguillettes de saumon meunière + citron
Pâtes BIO + emmental râpé	Duo Pommes de terre/ carottes	Salade mêlée BIO vinaigrette	Parmentier de lentilles	Cordiale de légumes
Yaourt nature de Viltain	Mimolette		Yaourt nature BIO	Camembert
	Fruit	Tarte au chocolat		Fruit

GOÛTERS

Petits suisses nature Pain viennois + barre chocolat Fruit	Camembert Pain Fruit	Fromage blanc Pain + confiture Compote pomme berlingot	Mimolette Pain Fruit	Yaourt à boire Cake nature du chef Purée de pomme et poire
---	------------------------------------	---	------------------------------------	--

LÉGENDE



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Pêche Responsable



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Label Rouge

LUNDI

27/10/2025

MARDI

28/10/2025

MERCREDI

29/10/2025

JEUDI

30/10/2025

VENDREDI

31/10/2025

MENU HALLOWEEN

VACANCES SCOLAIRES

Salade fraîcheur (carottes, radis, mais)				Carottes râpées BIO
Pâtes bolognaise + emmental râpé SV: Lasagne au thon du chef	Filet de colin à l'aneth	Blanquette de veau SV: Omelette nature BIO	Tarte aux fromages	Filet de poulet sauce tomate SV: Palet à l'italienne
	Purée de pommes de terre	Riz	Salade mêlée BIO vinaigrette	Purée de potiron
	Babybel	Cantal AOP	Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO Local
Purée de pomme BIO	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	

GOÛTERS

Saint Nectaire	Fromage blanc	Yaourt nature	Yaourt à boire	Edam
Pain	Biscuit fourré chocolat	Pain + confiture	Cake au citron du chef	Pain
Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pomme et pêche	Compote pomme berlingot

LÉGENDE

Recette du Chef	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Pêche Responsable
Indication Géographique Protégée	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge