

LUNDI

06/07/2026

MARDI

07/07/2026

MERCREDI

08/07/2026

JEUDI

09/07/2026

VENDREDI

10/07/2026

		Carottes râpées et dès d'emmental	MENU ITALIEN	Taboulé à la menthe
Poisson pané	Sauté de dinde sauce curry Filet de colin sauce curry	Sauté de veau sauce barbecue Boulettes de pois chiches BIO	Tomates mozarella	Omelette nature BIO
Purée de potiron BIO	Semoule BIO	Haricots verts et Pommes de terre	Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles	Ratatouille
Edam	Tomme noire	Yaourt nature sucré BIO Local	Pennes + emmental râpé	Petits suisses fruités BIO
Pastèque	Fruit		Glace batonnet	

GOÛTERS

Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisse sucré	Lait + poudre cacao	Yaourt à boire
Pain + chocolat	Pain + beurre	Pain + confiture	Marbré chocolat	Moelleux fleur d'oranger du chef
Purée de pomme	Fruit	Fruit	Fruit - Raisin	Fruit

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

13/07/2026

MARDI

14/07/2026

MERCREDI

15/07/2026

JEUDI

16/07/2026

VENDREDI

17/07/2026

FERME

FERIE

Tomates

Filet de hoki sauce paprika



Boulgour **BIO**



Yaourt nature de Viltain



Emincé de dinde sauce tandoori

Filet de colin sauce tandoori

Brisures de choux-fleurs

Cantal **AOP**



Cake à la vanille du chef



MENU PLAGE

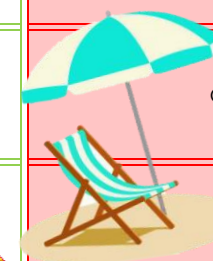
Melon



Hot-Dog

Croq fromage

Chips



Glace batonnet

GOÛTERS

Petits suisses fruités

Marbré chocolat

Fruit

Yaourt nature

Pain + confiture

Jus de pomme

Yaourt à boire

Pain + barre chocolat

Fruit

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

20/07/2026

MARDI

21/07/2026

MERCREDI

22/07/2026

JEUDI

23/07/2026

VENDREDI

24/07/2026

Salade de pommes de terre	Concombre vinaigrette		Pastèque	
Filet de poulet à la moutarde Filet de colin à la moutarde	Filet de merlu sauce aurore	Pané de blé fromage et épinards	Filet de colin meunière + citron	Sauté de bœuf sauce tomate Omelette nature BIO
Brocolis BIO	Farfalles + emmental râpé	Petits pois	Purée de pomme de terre	Blé
Yaourt arôme citron et fraise BIO		Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO Local	Camembert
	Glace petit pot	Fruit		Melon

GOÛTERS

Lait	Fromage blanc nature	Yaourt à boire	Petits suisses fruités	Yaourt nature
Céréales	Pain + confiture	Pain + barre chocolat	Marbré chocolat	Pain + beurre
Fruit	Fruit	Purée de pomme et pêche	Fruit	Purée de pomme et abricot

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

27/07/2026

MARDI

28/07/2026

MERCREDI

29/07/2026

JEUDI

30/07/2026

VENDREDI

31/07/2026

		MENU GRECQUE		
		Salade grecque (concombre, tomates, feta AOP , olives)	Tomates BIO	
Sauté de veau au jus Quiche aux légumes du chef	Aiguillettes de saumon meunière + citron	Moussaka de bœuf Moussaka végétarienne		Sauté de poulet sauce safranée Filet de poisson sauce safranée
Haricots beurrés	Printanière de légumes (pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)	Riz	Lasagnes ricotta et épinards	Pommes noisettes
Edam	Mimolette	Yaourt nature BIO	Yaourt nature de Viltain	Brie
Semoule au lait	Fruit			Pastèque

GÔUTERS

Fromage blanc nature	Lait+ poudre de cacao	Petits suisses aromatisés	Petits suisses sucré	Fromage blanc sucré
Pain + pâte à tartiner	Barre pâtissière	Pain au chocolat	Pain + confiture	Cake au citron du chef 🍰
Jus d'orange	Purée de pomme et poire	Fruit	Fruit	Purée de pomme et banane

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

03/08/2026

MARDI

04/08/2026

MERCREDI

05/08/2026

JEUDI

06/08/2026

VENDREDI

07/08/2026

Concombre vinaigrette	Salade de blé (blé, tomates, maïs, concombre)	Tomates et dès d'emmental		Rillettes de thon mayonnaise
Emincé de dinde au curry coco Curry de pois chiches	Sauté de boeuf sauce romarin Filet de hoki sauce romarin	Paëlla poisson (colin)	Steak haché au jus Pané végétarien (pois de blé)	Pizza aux fromages
Farfalles + emmental râpé	Haricots verts		Purée de courgettes	
Petits suisses fruités BIO			Brie	Yaourt nature sucré BIO Local
	Fruit	Compote de pomme	Fruit	

GOÛTERS

Mimolette	Fromage blanc nature	Yaourt à boire	Fromage blanc nature	Lait
Pain	Marbré chocolat	Pain + barre chocolat	Pain + confiture	Céréales
Fruit - Banane	Purée de pomme	Fruit	Purée de pomme et pêche	Fruit

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

10/08/2026

MARDI

11/08/2026

MERCREDI

12/08/2026

JEUDI

13/08/2026

VENDREDI

14/08/2026

	Melon			MENU ETAT-UNIS
Sauté de porc* sauce tandoori Tarte aux fromages du chef	Filet de merlu sauce paprika	Pavé quinoa et lentilles à la provençale	Sauté de veau aux oignons Croq fromage	Salade coleslaw BIO (carottes BIO et chou blanc BIO)
Haricots beurres BIO	Blé BIO	Petits pois et carottes	Brocolis BIO	Fish and chips
Cantal AOP	Yaourt nature de Viltain	Tomme blanche	Mimolette	Pommes noisettes
Brownie		Fruit	Riz au lait	Donut cacao

GOÛTERS

Petits suisses sucrés	Glace batonnet	Lait + poudre cacao	Yaourt nature	Edam
Pain + barre chocolat	Pain + beurre	Barre pâtissière	Moelleux au chocolat du chef	Pain
Fruit	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins)	Purée de pomme et poire	Fruit	Fruit

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique

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

LUNDI

17/08/2026

MARDI

18/08/2026

MERCREDI

19/08/2026

JEUDI

20/08/2026

VENDREDI

21/08/2026

REPAS FROID

Salade de riz
(riz, tomates, maïs, concombres)

Melon

Endives au bleu

Cake aux légumes du soleil du chef

Quenelle nature sauce nantua

Sauté de bœuf à la basquaise
Filet de colin à la basquaise

Filet de hoki sauce beurre blanc

Couscous poulet
Couscous végétarien

Salade verte

Riz

Courgettes

Pommes de terre

Semoule **BIO**

Camembert

Emmental

Yaourt nature sucré **BIO** Local

Fromage blanc nature **BIO**

Glace petit pot

Fruit

Mousse au chocolat **BIO**

GOÛTERS

Fromage blanc nature

Petits suisses sucrés

Mimolette

Yaourt à boire

Yaourt nature

Pain + beurre

Barre pâtissière

Pain

Pain + confiture

Pain au chocolat

Fruit

Fruit

Jus de pomme

Purée de pomme et poire

Jus d'orange

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

24/08/2026

MARDI

25/08/2026

MERCREDI

26/08/2026

JEUDI

27/08/2026

VENDREDI

28/08/2026

MENU FRANCE

Carottes râpées et dès d'emmental

Croque Monsieur*

Croq fromage

Salade verte

Gâteau basque

Tomates **BIO** et mozzarella vinaigrette balsamique

Tajine de pois chiches

Semoule

Fruit

Pastèque

Bolognaise de boeuf

Bolognaise de lentilles

Coquillettes

+ emmental râpé

Petits suisses fruités **BIO**

Sauté de veau au jus

Filet de hoki au jus

Purée de carottes
et pommes de terre

Tomme grise

Fruit **BIO**

Filet de colin à l'estragon

Printanière de légumes

(pommes de terre, petits pois, haricots verts et carottes)

St Nectaire **AOP**

Fruit

GOÛTERS

Fromage blanc nature

Pain + confiture

Fruit

Petits suisses sucrés

Pain viennois + barre chocolat

Purée de pomme

Lait

Céréales

Fruit

Yaourt à boire

Marbré chocolat

Fruit

Cantal

Pain

Fruit - Banane

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

31/08/2026

MARDI

01/09/2026

MERCREDI

02/09/2026

JEUDI

03/09/2026

VENDREDI

04/09/2026

RENTREE SCOLAIRE

Salade de blé du soleil
(blé, maïs, tomates, poivrons, petits pois)

Pastèque

Tomates et dès d'emmental

Emincé de dinde sauce barbecue
Filet de colin sauce barbecue

Aiguillettes de saumon meunière

Sauté de veau au jus
Omelette nature **BIO**

Steak haché et dosette de ketchup
Pané végétarien (pois de blé)
et dosette de ketchup

Ravioli ricotta & épinards

Haricots verts **BIO**

Pommes noisettes

Carottes **BIO**

Riz **BIO**

Fromage blanc nature **BIO**

Yaourt de Viltain

Camembert

Edam

Cake à la vanille du chef

Fruit

Cake aux fruits rouges du chef

GOÛTERS

Fromage blanc nature

Petits suisses aromatisés

Carré frais

Yaourt à boire

Yaourt nature

Pain au lait

Pain + barre chocolat

Pain

Barre pâtissière

Fruit

Fruit

Fruit

LÉGENDE

Le Pain est issu de l'agriculture biologique



Recette du Chef



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d' Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Indication Géographique
Protégée



Viande Bovine Française



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Volaille Française



Région Ultrapériphérique



Œufs Plein air



CE2 Certification Environnementale
de niveau 2



Filière Marine Engagée