

LUNDI

07/09/2026

MARDI

08/09/2026

MERCREDI

09/09/2026

JEUDI

10/09/2026

VENDREDI

11/09/2026

Salade de pâtes (pâtes, tomates, concombres)		Carottes râpées BIO	Salade verte et dès d'emmental	
Sauté de veau sauce oignons Filet de hoki sauce oignons	Filet de merlu sauce oseille	Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles	Omelette nature BIO	Emincé de poulet BIO sauce moutarde et miel Filet de colin sauce moutarde et miel
Haricots beurre BIO	Blé	Torsades + emmental râpé	Ratatouille	Purée de pommes de terre
Fromage blanc nature	St Nectaire AOP	Petits suisses fruités BIO		Brie
	Fruit		Moelleux aux pommes du chef	Fruit

GOÛTERS

Pain + beurre	Pain + barre chocolat	Yaourt nature	Pain + confiture	Lait + poudre cacao
Fruit - Banane	Purée de pomme et pêche	Croissant	Yaourt nature	Barre pâtissière
		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

14/09/2026

MARDI

15/09/2026

MERCREDI

16/09/2026

JEUDI

17/09/2026

VENDREDI

18/09/2026

		Concombres BIO	Salade de riz	
Filet de colin sauce nantua	Sauté de porc* sauce barbecue Chili sin carne	Lasagnes ricotta et épinards	Emincé de dinde à la basquaise Filet de poisson meunière	Sauté de bœuf sauce colombo Pané de blé fromage et épinards
Purée de légumes	Semoule BIO		Brisures de choux-fleurs	Carottes vichy
Mimolette	Tomme grise	Petits suisses sucrés	Yaourt nature sucré BIO Local	Cantal AOP
Fruit	Fruit			Banane RUP

GOÛTERS

Purée de pomme	Fromage blanc nature	Lait	Pain + pâte à tartiner	Petits suisses fruités
Pain + barre chocolat	Barre pâtissière	Céréales	Purée de pomme et abricot	Pain + beurre
		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

21/09/2026

MARDI

22/09/2026

MERCREDI

23/09/2026

JEUDI

24/09/2026

VENDREDI

25/09/2026

Salade de pommes de terre vinaigrette	Tomates et dès d'emmental		Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs)	
Emincé de dinde à la moutarde Tarte aux fromages du chef	Sauté de porc* à la provençale Filet de colin à la provençale	Veau marengo Omelette nature BIO		Beignets de calarmars à la romaine sauce tartare
Courgettes persillées	Coquillettes	Haricots verts BIO à l'ail	Parmentier de lentilles	Purée de légumes
Yaourt vanille BIO		Tomme grise	Petits suisses fruités BIO	Camembert
	Crème dessert vanille	Banane RUP		Fruit BIO

GOÛTERS

Fruit	Yaourt nature	Lait + poudre de cacao	Pain + confiture	Yaourt aromatisé
Fromage blanc nature	Pain au chocolat	Pain au lait	Fromage blanc nature	Gâteau à la carotte du chef
		Mosaïque de fruits au sirop		

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

28/09/2026

Salade de lentilles
(lentilles, tomates et concombres)

Bœuf bourguignon
Quiche aux légumes du chef



Carottes **BIO** vichy



Yaourt de Viltain



MARDI

29/09/2026

Emincé de dinde sauce paprika
Filet de merlu sauce paprika



Boulgour **BIO**



St Paulin

Fruit

MERCREDI

30/09/2026

Pamplemousse et sucre
Maternelle: Pamplemousse au sirop léger

Filet de lieu noir sauce curry



Riz

Fromage blanc nature **BIO**



JEUDI

01/10/2026

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



Epinards à la crème

Cantal **AOP**



Banane **RUP**



VENDREDI

02/10/2026

Croq fromage

Haricots beurre

Yaourt nature

Eclair chocolat

GOÛTERS

Fruit - Banane

Pain + beurre

Pain + confiture

Purée de pomme

Yaourt à boire

Barre pâtissière

Fruit

Purée de pomme et pêche

Moelleux nature du chef



Fruit

Pain + barre chocolat

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

05/10/2026

MARDI

06/10/2026

MERCREDI

07/10/2026

JEUDI

08/10/2026

VENDREDI

09/10/2026

	Concombres vinaigrette	Carottes râpées BIO	Salade verte et maïs	Tomates et mozzarella
Sauté de porc* à la moutarde Filet de hoki sauce moutarde	Aiguillettes de saumon meunière et son quartier de citron	Rôti de veau sauce italienne Pané végétarien (pois de blé)		Filet de colin au beurre blanc
Semoule BIO	Purée de brocolis	Printanière de légumes (pommes de terres, petits pois, haricots verts, carottes)	Pizza aux fromages	Riz BIO
Mimolette				Yaourt nature BIO
Fruit	Mousse au chocolat BIO	Beignet aux pommes	Fruit	

GOÛTERS

Petits suisses sucrés	Jus d'orange	Lait	Croissant	Fruit
Brownie	Pain + barre chocolat	Céréales	Fromage blanc nature	Pain + confiture
		Purée de pomme et poire		

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

12/10/2026

MARDI

13/10/2026

MERCREDI

14/10/2026

JEUDI

15/10/2026

VENDREDI

16/10/2026

Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette balsamique et dès de feta AOP 	Salade verte	
Sauté de bœuf à la provençale Filet de merlu à la provençale  	Filet de hoki sauce beurre blanc 	Bolognaise de lentilles	Aiguillettes de poulet pané stick ketchup Boulettes de pois chiches BIO stick de ketchup 	Saucisse de Toulouse* Aiguillettes de saumon meunière 
Courgettes à l'ail	Boulgour BIO 	Pennes	Galettes Cœur carottes, potiron et emmental	Haricots blancs sauce tomate
	Yaourt nature sucré BIO Local  			Brie
Fruit		Liegeois chocolat	Banana Bread du chef 	Fruit BIO 

GOÛTERS

Yaourt nature	Petits suisses sucrés	Fromage blanc nature	Fruit	Purée de pomme et poire
Pain + beurre	Barre pâtissière	Cake nature du chef 	Pain + confiture	Pain + barre chocolat
		Jus de pomme		

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

19/10/2026

MARDI

20/10/2026

MERCREDI

21/10/2026

JEUDI

22/10/2026

VENDREDI

23/10/2026

VACANCES SCOLAIRES

	Salade coleslaw BIO 		Rillettes de thon mayonnaise	Carottes râpées et dés de feta AOP 
Filet de poulet à la crème Curry de pois chiches 	Filet de colin meunière + quartier de citron 	Bœuf bourguignon Omelette nature BIO 	Sauté de dinde aux oignons Filet de merlu aux oignons   	Couscous végétarien
Farfalles	Haricots verts en purée	Carottes BIO 	Lentilles	Semoule BIO 
Cantal AOP 	Yaourt nature BIO 	Camembert	Petits suisses fruités BIO 	
Fruit		Banane RUP 		Fruit

GOÛTERS

Lait + poudre cacao	Petits suisses sucrés	Fruit	Yaourt à boire	Fromage blanc nature
Pain + confiture	Pain viennois + barre chocolat	Pain + beurre	Clafoutis aux poires du chef 	Marbré chocolat
Purée de pomme	Fruit	Liegeois vanille	Fruit	Purée de pomme et poire

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



CEufs Plein air



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Filière Marine Engagée

LUNDI

26/10/2026

MARDI

27/10/2026

MERCREDI

28/10/2026

JEUDI

29/10/2026

VENDREDI

30/10/2026

MENU HALLOWEEN

VACANCES SCOLAIRES				
	Salade de pâtes BIO	Salade Lorette (céleri, betterave, iceberg)		
Filet de merlu sauce armoricaine	Poulet sauce normande Filet de colin sauce normande	Croq fromage	Sauté de veau aux olives Chili sin carne	Fantômes (nuggets de poisson)
Blé BIO	Carottes persillées	Epinards en purée	Riz BIO	Purée de potiron (citrouille)
Gouda		Fromage blanc nature BIO	Tomme blanche	Mimolette
Beignet chocolat	Fruit BIO		Fruit	Mousse au chocolat

GOÛTERS

Petits suisses fruités	Yaourt nature	Lait	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature
Pain + beurre	Brownie	Céréales	Pain + barre chocolat	Pain + confiture
Fruit	Fruit	Purée de pomme et poire	Cocktail aux 4 fruits (pêches, poire, ananas, raisins)	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