

# MENUS

Du 1er au 5 septembre 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 1er SEPTEMBRE

Tomates et mozzarella

Lasagnes aux légumes

Yaourt - Fruit



## MARDI 2 SEPTEMBRE

Concombres en vinaigrette

Omelette au fromage

Pommes rissolées

Fromage ou AOP ou IGP – Tarte aux pommes



## MERCREDI 3 SEPTEMBRE

Melon

Bavette ( France) sauce à l'échalote / Croque- fromage

Gratin de courgettes

Crème dessert - Fruit



## JEUDI 4 SEPTEMBRE

Raita de légumes

Poulet (France) Tikka Massala / Galette de pois chiche

Riz et Légumes indiens

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

## VENDREDI 5 SEPTEMBRE

Rillettes de thon sur biscotte

Filet de poisson MSC sauce beurre citron

Brunoise de légumes du soleil

Panna cotta - Biscuit



Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire

FR  
95 598 005  
CE



REPAS ET GOUTERS DU 1ER AU 5 SEPTEMBRE 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Tomate BIO, moza						X								
Lasagnes aux légumes grillés		T	T	X	X	X		T	X		T	T	T	T
<b>Pâtes et légumes</b>														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Concombre en vinaigrette	X							X						X
Omelette au fromage					X	X								
Pommes rissolées	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes BIO				T	X	X			X				T	
<b>GOUTER</b>														
Fruit , compote														
<b>MERCREDI</b>														
Melon BIO														
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Croq fromage		T			X	X	T		X				T	
Gratin de courgettes						X								
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Raita de légumes						X								
Poulet Tika Massala				X		X								
Galette de pois chiche BIO		T		T	X			T						
Riz BIO légumes Indiens				X										
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire, fruit						X								
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de thon sur biscotte				T	X	X		T			T			
Filet de poisson MSC sauce beurre citron		T			X	X		T	T		X		T	X
Brunoise de légumes du soleil														
Panna Cotta				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X								
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre baton chocolat					X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 8 au 12 septembre 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorimax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

 Cuisiné maison

\* Produits locaux

 Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



## LUNDI 8 SEPTEMBRE

Champignons à la crème   
 Cuisse de poulet ( France) rôti à l'orange  / Saucisse végétale  
 Pâtes  et Ratatouille   
 Fromage  ou AOP ou IGP – Riz au lait 



## MARDI 9 SEPTEMBRE

Salade de carottes  et concombres  râpés   
 Couscous fallafel de pois chiche   
 Semoule  et Légumes   
 Fromage frais HVE au miel – Biscuit 



## MERCREDI 10 SEPTEMBRE

Melon  
 Sauté de porc ( France) au chorizo  / Chipolata végétale  
 Gratin de pommes de terre   
 Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 



## JEUDI 11 SEPTEMBRE

Tomates  en vinaigrette   
 Croque-Monsieur / Croque-Monsieur aux 3 fromages  
 Salade verte   
 Mousse au chocolat  – Fruit 

## VENDREDI 12 SEPTEMBRE

Salade de pommes de terre et thon   
 Colombo de colin MSC  / Riz  et poêlée de légumes   
 Fromage  ou AOP ou IGP – Salade de fruits



REPAS ET GOUTERS DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025  
 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Champignons à la crème						X								
Cuisse de poulet rôti à l'orange														
Saucisse végétale		X			X	T			X		T		T	
Pâtes BIO, ratatouille BIO					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Riz au lait BIO					X	X								
<b>GOUTER</b>														
Pain au nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Croque monsieur 3 fromages		T	T	T	X	X	T	T	T		T		T	
Salade verte	X							X						X
Mousse choco BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit BIO, yaourt à boire						X								
<b>MERCREDI</b>														
Melon														
Sauté de porc au chorizo						X								
Chipo végétale	T	T		T	T	T		T					T	
Gratin pommes de terre					X	X								
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confit fraises					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade carotte BIO, concombre BIO	X							X						X
Couscous merguez (orig, France)						X								
Falafel pois chiche		T		T	X			T						
Semoule BIO, légumes BIO														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, Compote					X	X		X						
<b>VENDREDI</b>														
Salade thon pommes de terre	X				X			X	X		X			X
Colombo de colin MSC				X								X		
Riz BIO, poêlée de légumes														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruit														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 15 au 19 septembre 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

## LUNDI 15 SEPTEMBRE

Concombres en vinaigrette

Jambon sans nitrite (France) / Jambon de dinde / Chipolata végétale

Coquillettes au fromage

Fromage ou AOP ou IGP – Compote



## MARDI 16 SEPTEMBRE

Tomates cerises et billes de mozzarella

Pizza aux légumes grillés

Panna cotta aux fruits rouges – Biscuit



## MERCREDI 17 SEPTEMBRE

Nem aux légumes

Wok de bœuf (France) au sésame / Merguez végétarienne

Wok de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Ananas au sirop



## JEUDI 18 SEPTEMBRE

Salade verte et dés d'emmental

Jambalaya de poulet (France) et chorizo / Jambalaya végétarien

Riz

Yaourt – Fruit

## VENDREDI 19 SEPTEMBRE

Taboulé

Dos de colin MSC sauce à l'aneth / Beignets de brocolis et chou-fleur

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit



## REPAS ET GOUTERS DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo végé	T	X		T	T	T		T					T	
Coquillettes fromage					X	X								
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
<b>MARDI</b>														
Tomates cerises billes mozza						X								
Pizza aux légumes grillés					X	X								
Légumes grillés														
Pana cotta fruits rouges				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Compote , fruit														
<b>MERCREDI</b>														
Nem aux légumes					X								X	
Wok de bœuf au sésame												X		
merguez végété		T		T	T			T				T	T	
Wok de légumes														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade verte dés emmental	X					X		X						X
Jambalaya poulet, chorizo						X								
Jambalaya végétarien														
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain au lait baton chocolat					X	X								
<b>VENDREDI</b>														
Taboulé		T			X	T							T	
Dos de colin MSC sauce à l'aneth						X								
Beignets choux fleurs brocolis					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre framboise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

# MENUS

Du 22 au 26 septembre 2025

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinax)

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°)

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux)

Menu validé par une nutritionniste

## LÉGENDE

Repas végétarien

Plat sans porc / sans viande

Cuisiné maison

\* Produits locaux

Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



## LUNDI 22 SEPTEMBRE

Salade de tomates à l'huile d'olive

Saucisse de Toulouse (France) / Saucisse végétarienne

Lentilles à la paysanne

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits



## MARDI 23 SEPTEMBRE

Céleri rémoulade

Pané de blé, emmental et épinard / Petits pois et carottes

Entremet à la noix de coco – Fruit



## MERCREDI 24 SEPTEMBRE

Terrine de campagne

Bœuf ( France) bourguignon / Sauté à la bolognaise végétale

Penne

Fromage ou AOP ou IGP – Compote



## JEUDI 25 SEPTEMBRE

Coleslaw

Burger de poulet (France) / Burger d'épeautre et provolone

Frites

Crème dessert – Fruit

## VENDREDI 26 SEPTEMBRE

Rillettes de sardines sur biscotte

Dos de filet de merlu MSC à la provençale / Brunoise de légumes à la provençale

Fromage ou AOP ou IGP – Yaourt



REPAS ET GOUTERS DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
SALADE DE TOMATE HUILE D'OLIVE														
Saucisse de Toulouse														
Saucisse végétale		X			X	T			X		T		T	
Lentilles paysanne					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraises					X	X								
<b>MARDI</b>														
Céleri bio rémoulade	X	X				X		X	X					X
Pané de blé emmental épinard		T			X	X			T		T		T	
Petits pois carottes														
Entremet noix de coco				T	T	X			T				T	
fruit bio														
<b>GOUTER</b>														
Compote, Biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Terrine de campagne						X								
Bœuf Bourguignon														
Sauce bolognaise végétale														
Pene BIO					X									
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Burger Poulet					X			T	X				T	
Burger épeautre					X	X			X				T	
Frites	X													
Crème dessert						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire biscuit						X								
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Cœur de filet de merlu MSC provençale														
Brunoise de légumes du soleil														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X								X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)