

MENUS

Du 29 septembre au 3 octobre 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



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 29 SEPTEMBRE

Concombres à la crème

Cordon bleu (France) / **Cordon bleu végétarien**

Brunoise de légumes à la provençale

Fromage ou AOP ou IGP - Compote



MARDI 30 SEPTEMBRE

Tomates et féta

Paëlla végétarienne

Fromage ou AOP ou IGP - Paris Brest



MERCREDI 1er OCTOBRE

Tzatziki

Moussaka (France) / **Moussaka végétarienne**

Faisselle - Fruit



JEUDI 2 OCTOBRE

Salade verte et maïs

Filet de poulet (France) à la normande / **Chipolata végétale**

Pâtes

Crème dessert au chocolat - Biscuit

VENDREDI 3 OCTOBRE

Coleslaw

Fish and chips MSC

Frites

Flan caramel - Fruit



REPAS ET GOUTERS DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre bio à la crème						X								
Cordon bleu					X	X							T	
Croq fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Brunoise de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Tomate BIO féta	X					X		X						X
Paëlla végétarienne		X		X										
Riz BIO, légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X							X	
Paris Brest				X	X	X			X					
GOUTER														
Biscuit, fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Tzaziki						X								
Moussaka						X								
Moussaka sans viande						X								
Aubergines														
Faisselle BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
JEUDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Poulet à la Normande						X								
Chipo végété	T	T		T	T	T		T					T	
Pâtes BIO					X									
Crème dessert choco BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Compote, fruit														
VENDREDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Fish and chips					X	X						X		
Frites	X													
Flan caramel BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat					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 6 au 10 octobre 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



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 6 OCTOBRE

Salade verte et tomates cerises

Gnocchis à la sarde (VPP) / Gnocchis égrené végétarien

Yaourt - Biscuit



MARDI 7 OCTOBRE

Concombres en vinaigrette

Pané de fromage / Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP - Compote



MERCREDI 8 OCTOBRE

Carottes râpées

Axoa (France) de veau / Chipolata végétale

Gratin de pommes de terre

Pot de chocolat - Fruit



JEUDI 9 OCTOBRE

Oeuf dur à la mayonnaise

Sauté de dinde (France) marenco / Roulé végétale

Brunoise de légumes

Fromage ou AOP ou IGP - Salade de fruits

VENDREDI 10 OCTOBRE

Quinoa de légumes

Dos de colin MSC à la sicilienne

Riz

Flan vanille - Fruit



REPAS ET GOUTERS DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte tomates cerises	X					X		X						X
Gnocchi à la Sarde						X								
Gnocchi égrené végétarien						X								
Gnocchi HVE					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fraise					X	X								
MARDI														
Concombre en vinaigrette	X							X						X
Pané de fromage		T			X	X			T		T		T	
Petits pois carotte														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Tronche de cake, Fruit				X	X				X				X	
MERCREDI														
Carottes râpées	X							X						X
Axoa de veau														
Chipo végé	T	T		T	T	T		T					T	
Gratin de pommes de terre					X	X								
Pot de chocolat						X							X	X
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Oeuf dur mayo	X							X	X					X
Sauté de dinde Marenco														
Roulé végétal		X			X	T			X		T		T	
Brunoise de légumes														
Fromage Bio ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Compote, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Quinoa aux légumes														
Dos de colin à la Sicilienne														
Riz BIO														
Flan Vanille				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
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 (fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

MENUS

Du 13 au 17 octobre 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



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 13 OCTOBRE

Friand au fromage
Fricadelle de bœuf (Danemark) / Chipolata végétale
Petits pois et carottes
Yaourt  - Biscuit 



MARDI 14 OCTOBRE

Céleri rémoulade 
Tajine aux légumes et fruits secs  / Semoule  et légumes 
Fromage blanc miel et pistache  - Orange



MERCREDI 15 OCTOBRE

Rosette de Lyon (France) / Friand au fromage
Filet mignon (France) moutarde de l'ancienne  / Emincé végétal
sauce moutarde à l'ancienne 
Purée de pommes de terre 
Mousse au chocolat  - Fruit 



JEUDI 16 OCTOBRE

Raïta de légumes 
Poulet (France) tandoori  / Croq fromage
Riz  et légumes indiens 
Fromage  ou AOP ou IGP - Donuts Halloween

VENDREDI 17 OCTOBRE

Rillettes de maquereau 
Beignets de calamar sauce tartare / Gratin de chou -fleur 
Fromage  ou AOP ou IGP - Crème dessert 



REPAS ET GOUTERS DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Friand au fromage				T	X	X			T				T	
Fricadelle de Bœuf					X				X					
Chipo végétale	T	T		T	T			T					T	
Petits pois carottes														
Yaourt Bio						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain confiture de lait					X	X								X
MARDI														
Céleri rémoulade	X	X						X	X					X
Tajine légumes et fruits secs										X				
Semoule BIO, Légumes														
Fromage blanc, miel, pistache						X								
Orange														
GOUTER														
Compote, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Rosette de Lyon micro beurre/Friand fromage				T	X	X			T				T	
Filet mignon moutarde à l'ancienne								X						X
Emince veget moutarde à l'ancienne								X						X
Purée de pommes de terre					X	X								
Mousse choco BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
JEUDI														
Raïta de légumes						X		X						
Poulet BBC Tandori				X										
Croq fromage		T			X	X	T		X				T	
Riz BIO, légumes Indiens														
Fromage BIO ou AOP ou IGP														
Donut Halloween				X	X	X		T	T					
GOUTER														
Fruit yaourt à boire						X								
VENDREDI														
Rillettes de thon citrons confits sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Beignets de calamar sauce tartare			T		X	T	X	T	T		X		T	
Gratin de choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain Nutella				X	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 20 au 24 octobre 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 20 OCTOBRE

Salade de betteraves et maïs

Pâtes à la bolognaise (Viande France) / Pâtes à la bolognaise végétale

Fromage ou AOP ou IGP - Compote



MARDI 21 OCTOBRE

Salade verte et dés d'emmental

Tortilla aux pommes de terre

Fromage ou AOP ou IGP - Moelleux au chocolat



MERCREDI 22 OCTOBRE

Samossa aux légumes

Butter Chicken (France) / Roulé végétal

Riz et légumes indiens

Fromage ou AOP ou IGP - Salade de fruits



JEUDI 23 OCTOBRE

Quinoa aux légumes

Bavette (France) sauce au poivre / Knax végétal

Haricots verts et flageolets

Crème caramel - Fruit

VENDREDI 24 OCTOBRE

Coleslaw

Fricassée océane de colin MSC

Brunoise de légumes

Mousse à la noix de coco - Fruit



REPAS ET GOUTERS DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Pâtes bolognaises					X	X								
Pâtes Bolo végét					X	X								
Pene BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre framboise					X	X								
MARDI														
Salade verte dés emmental	X					X		X						X
tortilla pommes de terre						X			X					
Pommes de terre														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Moelleux choco BIO				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Compote , fruit														
MERCREDI														
Samossa légumes					X								X	
Butterchicken				X		X								
Roulé végét														
Riz BIO, légumes Indiens														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Quinoa aux légumes						X				X				
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Knax végét		T			T	T		T	T			T	T	
Haricots verts BIO, flageolets														
Crème caramel						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote Biscuit					X	X		X						
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Fricassée Océanne colin MSC											X			
Brunoise de légumes														
Mousse coco				T	T	X		T					T	
fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	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 27 au 31 octobre 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 27 OCTOBRE

Nem aux légumes

Sauté de porc (VPF) au caramel  / Fallafel de pois chiches 

Wok de légumes 

Fromage  ou AOP ou IGP - Compote 



MARDI 28 OCTOBRE

Concombres  en vinaigrette 

Lasagne aux légumes 

Crème dessert  - Fruit 



MERCREDI 29 OCTOBRE

Œuf dur mayonnaise

Bœuf (France) carottes  / Croq Fromage

Carottes  

Fromage  ou AOP ou IGP - Clafouti aux abricots 



JEUDI 30 OCTOBRE

Carottes râpées 

Poulet (France) Mafé  / Pané de blé emmental et épinard

Purée de patates douces 

Crème au chocolat noisette  - Fruit 

VENDREDI 31 OCTOBRE

Rillettes de sardines 

Quenelles de brochet sauce Nantua 

Riz 

Fromage  ou AOP ou IGP  - Poire au sirop sauce chocolat 



REPAS ET GOUTERS DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Nem aux légumes					X								X	
Sauté de porc au caramel												X	X	
Falafel pois chiche BIO		T		T	X			T						
Wok de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre confit fraises					X	X								
MARDI														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Lasagnes aux légumes					X	X								
Pâtes					X									
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, Compote					X	X			X					
MERCREDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Bœuf carottes														
Croq fromage		T			X	X	T		X		T		T	
Carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafouti abricots		T		T	X	X			X				T	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Carottes râpées	X							X						X
Poulet Mafé	X			X										
Pané blé emmental épinards		T			X	X			T		T		T	
Purée de patates douces						X								
Crème choco noisette				X	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardines sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Quenelles de brochet sauce Nantua			T		X	X	T		X		X			
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Poire au sirop sauce chocolat				X		X								
GOUTER														
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...)