



MENUS

Du 31 Août au 4 Septembre 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 31 Août

Taboulé

Saucisse de Toulouse (VPF) / Roulé végétal

Lentilles

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 1^{er} Septembre

Melon

Pennes sauce fromagère

Panna cotta aux fruits rouges – Biscuit

Mercredi 2 Septembre

Avocat à la mayonnaise

Tendron de veau (France) / Croque fromage

Haricots verts

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Jeudi 3 Septembre

Tomates et basilic

Sauté de poulet (France) à la sauce tomate et champignons / Chipolata végétal / Riz

Yaourt – Fruit

Vendredi 4 Septembre

Coleslaw

Colin MSC à la sauce basquaise

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Brownie

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
TABOULE		T			X	T		X	X				X	
SAUCISSE DE TOULOUSE						X								
ROULE VEGETALE		T			X			X					T	
LENTILLES														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
MELON														
SAUCE FROMAGERE				T	X	X			X			T	T	
PENNE					X									
PANNA COTTA FRUIT ROUGE				T	T	X			T				T	
BISCUIT				X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
AVOCAT MAYO	X							X	X					X
TENDRON DE VEAU														
CROC FROMAGE		T			X	X	T		X		T		T	
HARICOT VERTS														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
FRUIT BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
TOMATE BASILIC														
SAUTE DE POULET(tomate,champignons,chorizo)														
chipo veget	T			T	T			T				T	T	
riz		X												
yaourt						X								
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
COLESLAW	X					X		X	X					X
COLIN BASQUAISE												X		
RATATOUILLE														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
BROWNIES	T			X	X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fraise					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 7 au 11 Septembre 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 7 Septembre

Salade verte et dés d'emmental 🍴
Cordon bleu (UE) / Croque fromage
Jardinière de légumes 🍴
Yaourt bio – Biscuit

Mardi 8 Septembre

Concombres en vinaigrette 🍴
Omelette mozzarella 🍴 / Salade verte
Crème au chocolat noisette 🍴 – Fruit bio

Mercredi 9 Septembre

Betteraves et maïs 🍴
Rôti de veau (France) à l'estragon 🍴 / Chipolata végétale
Petits pois 🍴
Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote

Jeudi 10 Septembre

Carottes râpées 🍴
Coquillettes à la bolognaise (France) 🍴 / Coquillettes à la bolognaise végétale
Mousse à la noix de coco 🍴 – Fruit bio

Vendredi 11 Septembre

Céleri rémoulade 🍴
Parmentier de poisson MSC au basilic 🍴
Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍴: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
SALADE VERTE DES EMMENTAL	X					X		X						X
cordon bleu		T			X	X		T	T		T		X	
croq fromage		T			X	X	T		X		T	T	T	
JARDINIÈRE DE LEGUMES														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
CONCOMBRE RADIS	X							X					T	
OMELETTE		X			X	X			X					
salade verte														
CREME DESSERT CHOC NOISETTE						X								
FRUITS BIO				X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
BETTERAVE MAIS	X							X						
ROTI DE VEAU A L'ESTRAGON														
CHIPO VEGET	T	T		T	T			T				T	T	
PETITS POIS CAROTTES														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
compote														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
CAROTTES RAPEES	X							X						X
BOLOGNAISE														
EMINCE VEGET										X			X	
PATES	X				X									
MOUSSE COCO						X								
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
CELERIE REMOULADE	X	X						X	X					
PARMENTIER DE POISSON AU BASILIC			T	T	T	X			X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					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 14 au 18 Septembre 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 14 Septembre

Taboulé 🍴

Filet de mignon de porc (VPF) à la moutarde à l'ancienne 🍴 / Roulé végétal

Poêlée campagnarde 🍴

Fromage AOP ou IGP 🌱 – Fruit 🌱

Mardi 15 Septembre

Nems aux légumes

Riz cantonnais 🍴

Perle coco – Fruit 🌱

Mercredi 16 Septembre

Terrine de campagne (VPF) / Œuf dur à la mayonnaise

Emincé de bœuf (France) 🍴 / Emincé végétal 🍴

Duo d'haricots verts 🍴

Yaourt 🌱 – Biscuit

Jeudi 17 Septembre

Achard de légumes 🍴

Nuggets de poulet (UE) / Nuggets végétal

Frites de patates douces 🍴

Blanc-manger coco 🍴 – Mangue

Vendredi 18 Septembre

Salade verte 🍴

Quiche au saumon MSC 🍴

Fromage 🌱 ou AOP ou IGP – Cookies 🍴

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍴 : Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
taboulé		T			X	T		X	X				T	
mignon de porc à la moutarde				T		X		X						
ROULE VEGETALE		T			X	X	T		T		T		T	
poêlée campagnarde						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
fruit bio														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
NEM AUX LEGUMES		T		T	X	T				T		T	T	
RIZ CANTONNAIS		X		X		X			X	X			X	
PERLE COCO	X			X	X	X			X					
FRIOTS BIO				X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
TERRINE DE CAMPAGNE/ŒUF DUR	X			X	X	X		X	X					
EMINCÉ DE BŒUF														
Emincé végétal	X			X									X	
DUO HARICOTS														
YAOURT						X								
BISCUIT					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
ACHARD DE LEGUMES	X			T				x		x		t	X	
NUGGET DE POULET					x	x							x	
NUGGET VEGET				t	x	x		x		x			x	
FRITES PATATE DOUCE	X				x									
BLANC MANGER MANGUE					X	X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
SALADE	X							X						X
QUICHE AU SAUMON				T	X	X			X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COOKIE					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fraise					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 21 au 25 Septembre 2026

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).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 21 Septembre

Macédoine à la mayonnaise ☁

Pâtes à la carbonara (VPF) ☁ / Pâtes à la carbonara sans viande ☁

Fromage AOP ou IGP bio – Compote

Mardi 22 Septembre

Piémontaise végétarienne ☁

Pizza au fromage ☁

Fruit bio - Biscuit

Mercredi 23 Septembre

Concombres bio

Pot au feu de volaille (France) ☁ / Chipolata végétale

Légumes de saison ☁

Fruit bio – Marbré ☁

Jeudi 24 Septembre

Tomates bio ☁

Hachis parmentier de bœuf (France) ☁ / Hachis parmentier émincé végétal ☁

Yaourt bio – Ananas au sirop

Vendredi 25 Septembre

Carottes bio ☁

Poisson meunière MSC ☁

Beignets de chou-fleur

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruits

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁ : Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
MACEDOINE MAYO	X	X						X	X					X
CARBONARA					X	X			T					
CARBONARA VEGET	X				X	X			T		T		T	
PATES					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
PIEMONTAISE	X	T						X	X					
PIZZA AU FROMAGE		X			X	X			X					
salade verte														
BISCUITS					X	X			X					
FRUITS BIO									X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
concombre	X			T				X						
POT DE FEU DE VOLAILLE				X										
CHIPO VEGET	T	T		T	T			T				T	T	
MARBRE	X				X	X			X					
FRUITS BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
TOMATE BIO	X							X	X					
HACHIS PARMENTIER														
PARMENTIER VEGET				T				T						
PUREE DE PDT	X													
YAOURT						X								
SALADE DE FRUITS						X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
CAROTTE RAPEE	X							X						
POISSON MEUNIERE				T	X	X			X		X			T
BEIGNET DE CHOUX FLEURS					X	X			X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					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...)