



MENUS

Du 28 Septembre au 2 Octobre 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 28 Septembre

Nem aux légumes

Rougail de saucisses (VPF) / Roulé végétal

Semoule

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 29 Septembre

Salade de tomates au basilic

Croque-fromage / Salade verte

Flan pâtissier – Fruit bio

Mercredi 30 Septembre

Melon

Rôti de porc (VPF) sauce mendiant / Chipolata végétale

Poêlée de légumes

Fromage bio ou AOP ou IGP – Mousse au chocolat

Jeudi 1^{er} Octobre

Salade grecque

Blanquette de veau (France) / Emincé végétarien

Pommes de terre vapeur

Yaourt – Fruit bio

Vendredi 2 Octobre

Coleslaw

Quenelles de poisson

Riz créole

Fromage bio 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 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
nem légumes					x								x	
rougail saucisse	T							T						
roule végétale					x	x	T		T		T		T	
semoule					x				x					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						x								
compote														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				x	x	x							x	
MARDI														
tomate basilic	x							x						
croque fromage					x	x			x					
salade verte														
FLAN PATISSIER				T	T	x			T					
fruits														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					x	x			x					
MERCREDI														
melon														
roti de porc sauce mendiant	x			x										x
Chipolata végétale				t				x					t	x
poêlée légumes														
fromages aop/igp						x								
mousse choc						x								
GOUTER														
Pain beurre abricot					x	x								
JEUDI														
salade grecque	T			T		x		x						
blanquette de veau					T	x			x					
emince vegetal					x	x	T		T		T		T	
pommes vapeur	x													
yaourt						x								
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, biscuit					x	x			x					
VENREDI														
coleslaw	x							x	x					x
quenelle de poisson					x	x					x		T	T
riz créole														
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 5 au 9 Octobre 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 5 Octobre

Concombres à la crème
Cordon bleu (France) / **Croc fromage**
Purée de pommes de terre
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 6 Octobre

Tomates et fêta
Paëlla végétarienne
Panna cotta et coulis de fruits rouge

Mercredi 7 Octobre

Taboulé
Lasagnes de bœuf (France) / **Lasagnes de légumes**
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Salade de fruits

Jeudi 8 Octobre

Salade verte et maïs
Sauté de poulet BBC (France) à la sauce forestière / **Emincé végétarien**
Ratatouille
Fromage blanc au sucre – Biscuit

Vendredi 9 Octobre

Coleslaw
Poisson meunière MSC
Haricots verts
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Cake citron

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 05 OCTOBRE 2026

U 09 OCTOBRE

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
CONCOMBRE A LA CREME						X		X						X
CORDON BLEU		T			X	X			T		T		X	
CROC FROMAGE		T			X	X	T		T		T		T	
PURÉE						X			X					
FROMAGE BIO ou AOP ou IGP						X								
FRUIT BIO														
GOUTER														
PAIN BEURRE NUTELLA				X	X	X							X	
MARDI														
TOMATE FETA						T			T					
PAELLA VEGETARIENNE	X				X	X			X	X				
PANNACOTTA FRUITS ROUGE				X	T	X								
GOUTER														
FRUIT, BISCUIT					X	X			X					
MERCREDI														
TABOULE	X	T			X	T		X	X				X	
LASAGNE BŒUF		T			X	X								
LASAGNE LEGUMES	X				X	X				X				X
FROMAGE BIO ou AOP ou IGP						X								
SALADE DE FRUITS														
GOUTER														
PAIN BEURRE ABRICOT					X	X								
JEUDI														
SALADE VERTE MAIS	X					X		X						
SAUTE DE POULET FORESTIER						X								
EMINCE VEGETAL		T			X			X					X	
RATATOUILLE	T					X								
FROMAGE BLANC SUCRE						X								
BISCUIT					X				X					
GOUTER														
FRUIT, BISCUIT					X	X			X					
VENREDI														
COLESLAW	X					X		X	X					T
POISSON MEUNIERE	T	T			X	X	T		X		X			
HARICOTS VERT						X								
FROMAGE BIO ou AOP ou IGP						X								
CAKE CITRON	T				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 12 au 16 Octobre 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 12 Octobre

Salade verte

Gnocchis à la carbonara de volaille (France) / Gnocchis à la carbonara fromage

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 13 Octobre

Concombres en vinaigrette

Moussaka aux lentilles de corail

Crème dessert - Fruit

Mercredi 14 Octobre

Quinoa aux légumes

Rôti de veau (France) sauce pré vert / Roulé végétarien

Flageolets

Clafoutis aux abricots - Fruit

Jeudi 15 Octobre

Carotte râpées

Brochette de poulet (France) / Chipolata végétale

Purée de patates douces

Yaourt - Biscuit

Vendredi 16 Octobre

Guacamole et tortillas

Fish and chips

Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Doonuts

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * : Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
SALADE VERTE								X						
CARBONARA DE VOLAILLE		T			X	X			T					
CARBONARA FROMAGE		T			X	X			X				T	
PATES					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
CONCOMBRE VINAIGRETTE								X						
MOUSSAKA AUX LENTILLES DE CORAIL	T	X				X		X	X					
CREME DESSERT CHOCO NOISETTE				T		X			X					
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
QUINOA AUX LEGUMES GRILLES		X		T				X						
ROTI DE VEAU SAUCE PRES VERT		T				X								
ROULE VEGETAL	T	X		T										
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
compote														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
CAROTTE RAPEE								X						
BROCHETTE DE POULET														
CHIPOLATA VEGETALE	X	X		T		T			X				X	
PUREE DE PATATE DOUCE	T				X	X								
YAOURT BIO						X								
BISCUITS	T				X	X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
GUACAMOL ET TORTILLAS					X	T								
FISH N CHIP	X	T			X	X	T		X		X		T	T
Frites	X				X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
DOONUTS				X	X	X		T	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 19 au 23 Octobre 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 19 Octobre

Maïs et betteraves

Fricadelle de bœuf (France) / Chipolata végétale

Petits pois et carottes

Yaourt – Biscuit

Mardi 20 Octobre

Friand au fromage

Raviolis aux légumes

Fromage bio ou AOP ou IGP - Fruit

Mercredi 21 Octobre

Radis au beurre

Filet mignon de porc (VPF) sauce moutarde / Emincé végétarien

Purée de brocolis

Crème dessert au caramel – Fruit

Jeudi 22 Octobre

Cèleri rémoulade

Poulet tandoori (France) / Croc fromage

Légumes indiens

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote

Vendredi 23 Octobre

Rillettes de poisson

Poisson MSC à la sicilienne

Riz

Mousse à la noix de coco – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison *: Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 19 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
MAÏS BETTERAVE	X	T						X						
FRICADELLE DE BŒUF						T								
CHIPO VÉGÉTALE		T			X	X	T		T		T		T	
PETITS POIS CAROTTES						X								
Yaourt BIO						X								
BISCUITS					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
FRIAND FROMAGE				T	X	T			T					
RAVIOLI LÉGUMES		X			X	X			X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
RADIS AU BEURRE	X					X								
MIGNON DE PORC MOUTARDE	X							X						
Emincé végét	X			X	X	X							T	
PURÉE DE BROCOLIS					X	X								
CRÈME DESSERT CARAMEL					X	X								
FRUITS														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
CÉLERIE RÉMOULADE	X	X						X	X					X
POULET TANDOORI	T	T	X	X		X							T	
CROC FROMAGE		T			X	X	T		X				T	
LÉGUMES INDIENS	X		X	X	X	X		T	T					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X								
VENDREDI														
RILLETTE DE POISSON		T	T	T	X	X	T		T	X		X	T	T
COLIN LA SICILIENNE				T					T			X		T
RIZ														
MOUSSE COCO	X				X	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 26 au 30 Octobre 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 Péricolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 26 Octobre

Macédoine à la mayonnaise

Pâtes à la bolognaise (France) / Pâtes à la bolognaise végétarienne

Yaourt – Biscuit

Mardi 27 Octobre

Concombres à la menthe

Couscous végétarien / Semoule

Pâtisserie orientale - Fruit

Mercredi 28 Octobre

Taboulé

Bavette (France) sauce échalote / Roulé végétal

Duo d'haricots verts

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Jeudi 29 Octobre

Carottes râpées

Bitter Chicken (France) / Emincé végétal

Riz

Gulab Jamun

Vendredi 30 Octobre

Œuf dur à la mayonnaise

Filet de colin MSC sauce beurre blanc

Gratin de courgettes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison *: Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 26 OCTOBRE AU 30 OCTOBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
MACEDOINE MAYONNAISE						X		X	X					
BOLOGNAISE					X	X								
BOLO VEGET		T			X	X			T				T	
PATES					X									
Yaourt BIO						X								
BISCUITS					X	X								
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
CONCOMBRE A LA MENTHE	X	T				T		X	T				T	
COUSCOUS VEGETARIEN		X			X									
PATISSERIE ORIENTALE	T			T	X	X			X					
FRUITS BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
TABOULE	X			T				X		X				T
BAVETTE A L'ÉCHALOTE				X										
ROULE VEGETALE	X				X	T								
DUO D'HARICOTS														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
compote														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
CAROTTES RAPEE	X							X						
BUTTER CHICKEN	X			T	X	X		T						
EMINCE VEGET														
RIZ														
GULAB JAMUN					X	X								
ROSE														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
ŒUF DUR MAYO					X	X		X	X					T
COLIN SAUCE BEURRE BLANC				T	X	X					X			
GRATIN DE COURGETTES					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...)