



MENUS

Du 2 au 6 Novembre 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 2 Novembre

Betteraves à la moutarde à l'ancienne 🍴

Nuggets de volaille (France) / Bouchée au chèvre et à la tomate

Petits pois et carottes

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 3 Novembre

Velouté de potiron à la vache qui rit 🍴

Tomate farcie végétarienne / Riz 🍴

Entremet à la noix de coco 🍴 - Fruit bio

Mercredi 4 Novembre

Champignons à la crème 🍴

Bœuf (France) bourguignon 🍴 / Garniture végétale

Pommes de terre et carottes 🍴

Fromage bio ou AOP ou IGP – Salade de fruits

Jeudi 5 Novembre

Carottes bio râpées 🍴

Sauté de porc (UE) au chorizo 🍴 / Emincé végétal à la tomate 🍴

Haricots verts 🍴

Fromage blanc au sucre 🍴 – Biscuit

Vendredi 6 Novembre

Concombres bio 🍴

Colin MSC à l'aneth 🍴

Semoule

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 2 AU 06 NOVEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
BETTERAVE MOUTARDE	X					X		X						X
NUCKET DE VOLAILLE					X	X			X					
BOUCHEE CHEVRE TOMATE		T			X	X			X				T	
PETITS POIS/CAROTTES														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
VELOUTE POTIRON VACHE QUI RIT						T								
TOMATE FARCIE VEGETALE		X		T	X	X							T	
RIZ														
ENTREMET COCO					X	X								
FRUITS BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
CHAMIGNONS A LA CREME	X					X		X						
BOURGUIGNON				X	X	X								
PREPARATION VEGETALE	X			X				T					T	
LEGUMES DE SAISON														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
SALADE DE FRUITS														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
CAROTTES BIO RAPEE	X							X						
SAUTE DE PORC CHORIZO					X									
EMINCE VEGETALE														
HARICOTS VERTS														
FROMAGE BLANC SUCRE						X								
BISCUITS					X	X								
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
CONCOMBRE BIO	X				X			X						
COLIN A L'ANETH					X	X			T		X			
SEMOULE					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 9 au 13 Novembre 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 9 Novembre

Friand au fromage

Jambon (France) sans nitrite / Chipolata végétale

Coquillettes

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 10 Novembre

Macédoine à la mayonnaise

Crêpe au fromage / Salade verte

Crème dessert - Biscuit

Mercredi 11 Novembre

Férié

Jeudi 12 Novembre

Potage du Barry

Sauté de dinde BBC aux poireaux et champignons / Emincé végétal aux poireaux et aux champignons

Poêlée campagnarde

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

Vendredi 13 Novembre

Salade Tex Mex

Quiche au saumon MSC

Pommes de terre sautées

Fromage bio 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 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FRIAND FROMAGE	X			T	X	X								X
JAMBON SANS NITRITE														
CHIPO VEGET		T		T	X	X			T				T	
COQUILLETTE SAUCE PROVENCALE		T			X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP					X	X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
MACEDOINE MAYO	X	T		T	X			X	X					
CREPE AU FROMAGE		X			X	X			X					
salade verte														
CREME DESSERT					X	X								
BISCUIT	T			X	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
GOUTER														
JEUDI														
POTAGE DUBARRY		T		T	X	X								
SAUTE DE DINDE POIREAUX CHAMPIGNONS		T		T	X	X								
SAUTE VEGETALE		T		T				T	X	X				
POEELE CAMPAGNARDE														
FROMAGE AOP						X								
FRUITS BIO														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
SALADE TEX MEX	T			T				X	X					
QUICHE AU SAUMON					X	X			X		X			
POMMES SAUTEES	X				X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
BROWNIE	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 16 au 20 Novembre 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 Péri-scolaire

FR
95 598 005
CE

Lundi 16 Novembre

Concombres à la crème

Cordon bleu (France) / **Croc fromage**

Purée de pommes de terre

Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 17 Novembre

Soupe de tomates

Penne à la sauce fromagère

Yaourt -Fruit **bio**

Mercredi 18 Novembre

Taboulé

Bavette (France) à la sauce échalote

Choux-fleurs au paprika

Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Cake au citron

Jeudi 19 Novembre

Salade et maïs

Saucisse de Francfort / **Galette de pois chiche**

Frites

Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Fruit **bio**

Vendredi 20 Novembre

Rillettes de sardine au St Môret sur biscotte

Dos de colin MSC à la sauce au beurre blanc

Haricots verts

Eclair au chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

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		X						
CORDON BLEU		T			X	X		T	T		T		X	
CROC FROMAGE		T			X	X	T		T		T		T	
PURÉE					X	X								
FROMAGE BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
SOUPE DE TOMATE		T		T	X	T								
SAUCE FROMAGERE		X		T	X	X			X					
PATE					X									
YAOURT BIO														
FRUITS BIO														
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
TABOULE	T	T	T	T	X	T								
BAVETTE SAUCE ECHALOTTE				X		X								X
ROULE VEGETALE	X			X	X				X	X				
CHOUX FLEURS PAPRIKA						X								
FROMAGE BIO ou AOP ou IGP						X								
CAKE VANILLE	X			T	X									
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
SALADE MAIS	X							X						
SAUCISSE FRANCFORT								X						X
GALETTE DE POIS CHICHE					X									
FRITES	X													
FROMAGE AOP /IGP						X								
FRUITS														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENREDI														
RILLETTE DE POISSON ST MORET					X	X					X			
DOS DE COLIN BEURRE BLANC						X					X			
ECLAIR CHOCOLAT					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 23 au 27 Novembre 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 23 Novembre

Carottes râpées

Emincé de bœuf (France) / **Emincé végétarien**

Duo d'haricots verts et d'haricots beurre

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Mardi 24 Novembre

Salade aux deux céleris

Lasagnes aux légumes

Crème dessert - Biscuit

Mercredi 25 Novembre

Soupe de légumes

Curry d'agneau (France) / **Crêpe au fromage**

Riz madras

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Jeudi 26 Novembre

Endives au bleu

Kebab / **Emincé végétal**

Frites de patates douces

Yaourt – Salade de fruits

Vendredi 27 Novembre

Salade piémontaise

Filet de haddock MSC poché au lait

Pommes de terre vapeur

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 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
CAROTTE RAPEE	X			T				X						X
EMINCE DE BOEUF AU POIVRONS					T									
EMINCE VEGETALE		T			X	X	T		T		T		T	
DUO D'HARICOTS						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COMPOTE														
GOUTER														
Pain beurre Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
SALADE AUX DEUX CELERIS		X				T		X	T	T			T	
LASAGNE AUX LEGUMES		X			X				X					
CREME DESSERT						X			X					
BISCUITS	T			T	X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
SOUPE DE LEGUMES		X				X								
CURRY D'AGNEAU				X	X			X						
CRÊPE FROMAGE					X	X								
RIZ MADRAS		X						X						
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
FRUITS BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
ENDIVES AU BLEU				T		X								
KEBAB		T		T	X			X					X	
EMINCE VEGETALE		T		T	X			X					X	
FRITES PATATE DOUCE	X													
YAOURT						X								
SALADE DE FRUITS														
GOUTER														
Fruit, biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
PIEMONTAISE								X	X					X
HADDOCK POCHE AU LAIT						X					X			
POMME VAPEUR						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
COOKIES				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...)