

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

03/11/2025

AU

07/11/2025

Menu Végétarien

LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	VENDREDI 07/11/2025
Betteraves BIO vinaigrette Macédoine vinaigrette	Salade verte et croûtons Pomelos et sucre	Feuilleté au fromage	Coleslaw Céleri rémoulade	Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette
Rôti de porc SP: Rôti de dinde	Chili sin carne (Riz BIO)	Sauté de bœuf à la diable	Couscous au poulet	Filet de lieu noir sauce citron
Farfalles BIO sauce tomate		Julienne de légumes BIO	Légumes couscous Semoule BIO	Pommes de terre rôties au four
Brie Camembert BIO		Tartare nature	Saint Nectaire Mimolette	Coulommiers Carré de l'Est
Plateau de fruits BIO	Muffin Plateau de fruits	Fruit de saison	Flan pâtissier	Plateau de fruits
BOISSON EMMENTAL PAIN	JUS D'ORANGE MIEL PAIN	BOISSON SUISSE ET SUCRE GÂTEAU	JUS MULTIFRUIT BEURRE PAIN	LAIT CHOCOLAT FRUIT GÂTEAU

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

Menu Végétarien

10/11/2025

AU

14/11/2025

LUNDI 10/11/2025	MARDI 11/11/2025	MERCREDI 12/11/2025	JEUDI 13/11/2025	VENDREDI 14/11/2025
Carottes râpées vinaigrette Haricots verts vinaigrette	FÉRIÉ	Soupe potiron crème épaisse	SP: Œuf dur mayonnaise Rosette et cornichons	Salade verte et croûtons Courgettes râpées vinaigrette aux agrumes
Gratin de gnocchis à l'italienne	11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918	Poisson meunière et tranche de citron	Sauté de veau sauce forestière	Émincé de dinde au thym
Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé		Petits pois extra fins aux oignons	Carottes BIO braisées	Chou-fleur et pommes de terre à la crème
Plateau de fruits		Madame Loïk	Chanteneige BIO Carré frais BIO	Camembert Tomme blanche
		Fruit de saison BIO	Quatre-quarts pépites au chocolat	Compote de pomme Compote de pomme banane
BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU DU CHEF		JUS DE FRUIT BARRE CHOCOLAT PAIN	BOISSON YAOURT NATURE ET SUCRE GÂTEAU	LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

SCOLAIRE

17/11/2025

AU

21/11/2025

Menu Végétarien

LUNDI 17/11/2025	MARDI 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
Rillettes de thon Rillettes de sardines	Céleri rémoulade Carottes râpées ciboulette	Chou blanc râpé fromage frais	Soupe de poireaux BIO pommes de terre	Salade verte et croûtons Radis beurre
Sauté de poulet sauce curry	Saucisse de Francfort SP : Saucisse de volaille	Filet de colin à la provençale	Falafels sauce tartare	Estouffade de bœuf
Riz safrané	Carottes BIO et lentilles BIO	Courgettes et blé BIO	Haricots verts BIO persillés	Poêlée campagnarde
Fromage blanc aromatisé Fromage blanc et sucre	Fourme d'Ambert Saint Paulin	Mimolette	Brie Bûche du Pilat	Gouda BIO Edam BIO
Plateau de fruits BIO	Flan nappé caramel	Plateau de fruits	Crumble aux pommes	Purée de pomme BIO Purée pomme fraise BIO
LAIT NATURE PÂTE À TARTINER PAIN	BOISSON FROMAGE BLANC SUCRÉ GÂTEAU	BOISSON CONFITURE DE FRAISE BRIOCHE	LAIT CHOCOLAT FRUIT GÂTEAU	JUS D'ORANGE MIEL PAIN

Légende

	Bleu Blanc Cœur		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'Origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Indication Géographique Protégée
	Volaille Française		Région Ultrapériphérique		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

24/11/2025

AU

28/11/2025

Menu Végétarien

LUNDI 24/11/2025	MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	VENDREDI 28/11/2025
Céleri vinaigrette Endives au miel	Saucisson à l'ail et cornichon SP: Roulade de volaille et cornichon	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge aux pommes vinaigrette	Salade de riz Salade de pâtes
Rôti de veau sauce à l'estragon	Saumon aux champignons et à la crème	Hamburger	Poulet rôti au thym	Omelette BIO basquaise
Courgettes BIO gratinées au fromage	Penne BIO	Frites	Semoule BIO	Epinards BIO à la crème
Petit suisse BIO et sucre Petit suisse fruité BIO	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est	Babybel Carré frais	Saint Nectaire Emmental
Beignet chocolat Plateau de fruits	Plateau de fruits	Compote de pommes BIO	Crème brûlée	Plateau de fruits BIO
BOISSON MIEL PAIN	BOISSON YAOURT NATURE CROISSANT	BOISSON SUISSE PAIN AU CHOCOLAT	JUS MULTIFRUITES FROMAGE PAIN	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU

Légende

 Bleu Blanc Cœur	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Indication Géographique Protégée
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

01/12/2025

AU

05/12/2025

Menu Végétarien

LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI 03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	VENDREDI 05/12/2025
Friand au fromage	Salade verte	Soupe de patate douce au curcuma	Betteraves mimosa vinaigrette Macédoine mimosa vinaigrette	Carottes BIO vinaigrette Céleri rémoulade
Emincé de bœuf	Raclette jambon SP: Jambon de poulet	Boulettes de soja tomate basilic sauce tomate	Filet de hoki sauce curry	Sauté de dinde sauce caramel
Boulgour aux petits légumes	Pommes de terre vapeur	Courgettes BIO persillés	Brocolis BIO sautés	Coquillettes BIO
Fromage blanc au miel Fromage blanc et sucre	Fromage à raclette	Samos Vache Picon	Munster Camembert	Brie Carré de l'Est
Plateau de fruits	Compote pomme poire	Plateau de fruits BIO	Marbré	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat
LAIT NATURE COMPOTE GÂTEAU	BOISSON YAOURT NATURE ET SUCRE CROISSANT	JUS MULTIFRUITES BARRE DE CHOCOLAT PAIN	BOISSON CONFITURE PAIN AU LAIT	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU

Légende

	Bleu Blanc Cœur		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'Origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Indication Géographique Protégée
	Volaille Française		Région Ultrapériphérique		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

08/12/2025

AU

12/12/2025

Menu Végétarien

LUNDI 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	VENDREDI 12/12/2025
Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette	Coleslaw Céleri CE2 à la crème	Salade Esaü	Macédoine mayonnaise Salade de cœur de palmier	Chou blanc vinaigrette au miel Radis rondelles à la crème
Tajine végétarien de pois chiche et semoule BIO	Filet de lieu sauce citron	Sauté de boeuf sauce brune	Rôti de veau au paprika	Carbonara SP: dés de volailles
Bûche mélange Carré frais	Petits pois extra-fins aux herbes de provence	Haricots beurres CE2 fins	Poêlée de légumes et riz	Tagliatelles
Plateau de fruits BIO	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc et sucre	Suisse fruité BIO	Coulommiers Tomme blanche	Edam Mimolette
Assortiment de tartes	Salade de fruits	Muffin	Mousse chocolat Plateau de fruits	
BOISSON COMPOTE POMME BANANE GÂTEAU	LAIT CHOCOLAT CONFITURE DE FRAISE PAIN	BOISSON YAOURT NATURE BRIOCHE	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU	JUS MULTIFRUIT BATON CHOCOLAT PAIN

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

SCOLAIRE

15/12/2025

AU

19/12/2025

Menu Végétarien

LUNDI 15/12/2025	MARDI 16/12/2025	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025	VENDREDI 19/12/2025
Salade Waldorf Carottes râpées vinaigrette	Iceberg vinaigrette Salade verte vinaigrette	Velouté de potiron BIO	Céleri rémoulade Radis beurre	Navettes au thon
Aiguillette de poulet croustillantes	Cocotte de lentilles CE2 à l'indienne	Emincé de dinde sauce charcutière	Pâtes BIO au saumon	Sauté de poulet au curry
Pommes de terre campagnarde		Ratatouille		Pommes de terre pin
Emmental Gouda	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Croûte noire	Cantal Saint Paulin	Assortiment de fromage
Assortiment de compotes	Plateau de fruits BIO	Riz au lait	Pomme au four	Entremet chocolat Entremet vanille
LAIT NATURE NUTELLA PAIN	LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN	JUS DE POMME YAOURT AROMATISÉ PAIN AU CHOCOLAT	BOISSON PETIT SUISSE GÂTEAU	BOISSON FRUIT DE SAISON BISCUITS

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture BIOlogique Europe	Le Porc Français	Appellation d' Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

SCOLAIRE

22/12/2025

AU

26/12/2025

VACANCES SCOLAIRES

Menu Végétarien

LUNDI 22/12/2025	MARDI 23/12/2025	MERCREDI 24/12/2025	JEUDI 25/12/2025	VENDREDI 26/12/2025
Salade piémontaise	Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette	FÉRIÉ	Salade verte
Sauté de bœuf mironton 	Rôti de porc jus au romarin SP: Rôti de dinde jus au romarin 	Filet de cabillaud sauce armoricaine 		Pizza au fromage 
Carottes BIO vichy 	Purée de brocolis BIO 	Tortis		Yaourt nature BIO et sucre 
Camembert	Saint Nectaire 	Petit Louis		
Fruit de saison	Banana bread 	Fruit de saison BIO 		Compote de pommes
LAIT NATURE CONFITURE DE FRAISE PAIN	JUS DE POMME FROMAGE BLANC SUCRÉ GÂTEAU	BOISSON SUISSE NATURE BRIOCHE		BOISSON YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU

Légende

 Bleu Blanc Cœur	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Indication Géographique Protégée
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

SCOLAIRE

29/12/2025

AU

02/01/2026

VACANCES SCOLAIRES

Menu Végétarien

LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026
Chou rouge aux pommes	Saucisson sec et cornichon SP : Œuf dur mayonnaise	Potage de patate douce	FÉRIÉ	Radis beurre
Omelette nature	Sauté de volaille au bleu	Rôti de bœuf sauce moutarde	2026 Bonne année	Filet de lieu noir à la crème
Épinards à la crème	Purée de pommes de terre BIO	Haricots plats persillés		Carottes braisées
Carré l'Est	Vache qui rit	Yaourt aromatisé		Pont l'Evêque
Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Compote pomme fraise
LAIT NATURE BARRE DE CHOCOLAT PAIN	BOISSON CONFITURE PAIN	JUS DE POMME PETIT SUISSE GÂTEAU		JUS DE FRUIT FRUIT CROISSANT

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

05/01/2026

AU

09/01/2026

LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Salade de maïs Chou-fleur vinaigrette	Salade verte et croûtons Céleri HVE mayonnaise	Salade de pâtes BIO	Potage potiron	Rosette et cornichons SP: Roulade de volaille et cornichons
Tajine de veau	Brandade de poisson	Bœuf mode	Tortellini ricotta épinards	Poulet rôti au thym
Légumes Tajine et Semoule BIO		Brocolis braisés		Courgettes à l'ail
Petit suisse nature sucré Petit suisse aromatisé	Coulommiers Brie	Babybel BIO	Chevretine Tartare	Saint-Paulin Mimolette
Plateau de fruits	Assortiment de tartes	Salade de fruits frais	Galette des Rois	Plateau de fruits
BOISSON FRUIT DE SAISON BRIOCHE	LAIT AU CHOCOLAT CONFITURE PAIN	BOISSON PÂTE À TARTINER PAIN	LAIT NATURE FRUIT DE SAISON GÂTEAU	JUS DE POMME YAOURT NATURE GÂTEAU

Légende

 Bleu Blanc Cœur	 Agriculture Biologique Europe	 Le Porc Français	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche Responsable
 Recette du Chef	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale	 Indication Géographique Protégée
 Volaille Française	 Région Ultrapériphérique	 Œufs Plein air	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

SCOLAIRE

12/01/2026

AU

16/01/2026

Menu Végétarien

LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Taboulé Salade Ésaü	Carottes à la vinaigrette citronnée Salade verte et croûtons	Soupe aux vermicelles	Céleri rémoulade Salade d'endives	Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette
Poisson meunière et tranche de citron	Cocotte de lentilles	Sauté de bœuf sauce aux champignons	Émincé de poulet à la crème	Cassoulet SP: Cassoulet à la saucisse de volaille
Poêlée de légumes persillés		Courgettes BIO	Riz safrané et brunoise de légumes	
Gouda BIO Edam BIO	Emmental Cœur cendré Montboisé	Cantal	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Petit Louis Samos
Plateau de fruits	Compote de pomme Compote pomme fraise	Banane	Roulé chocolat noisette	Plateau de fruits
LAIT CHOCOLAT CONFITURE PAIN	BOISSON FRUIT DE SAISON GÂTEAU	BOISSON YAOURT AROMATISÉ PAIN AU CHOCOLAT	LAIT NATURE FRUIT DE SAISON GÂTEAU	JUS D'ORANGE FROMAGE PAIN

Légende

	Bleu Blanc Cœur		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'Origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Indication Géographique Protégée
	Volaille Française		Région Ultrapériphérique		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

SCOLAIRE

19/01/2026

AU

23/01/2026

Menu Végétarien

LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Chou blanc vinaigrette Macédoine vinaigrette	Friand au fromage	Roulade de volaille et cornichon	Céleri rémoulade Radis crème ciboulette	Coleslaw BIO Salade iceberg BIO
Croc fromage et coquillettes	Bœuf colombo	Sauté de dinde sauce vindaloo	Aiguillettes de saumon au citron	Rôti de veau sauce au thym et carottes
	Riz BIO créole	Haricots verts persillés	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre
Délice de camembert Tartare nature	Brebis crème Petit Louis	Saint Nectaire Mimolette	Fromage blanc nature sucré Yaourt nature sucré	Tomme blanche Carré de l'est
Plateau de fruits	Compote pomme poire Compote pomme pêche	Plateau de fruits BIO	Quatre quart original	Plateau de fruits
LAIT CHOCOLAT YAOURT NATURE GÂTEAU	BOISSON FRUIT CROISSANT	JUS DE POMME PETIT SUISSE GÂTEAU	JUS DE FRUIT BARRE DE CHOCOLAT PAIN	LAIT NATURE CONFITURE PAIN

Légende

	Bleu Blanc Cœur		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'Origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Indication Géographique Protégée
	Volaille Française		Région Ultrapériphérique		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Label Rouge

LE MENU DE LA SEMAINE

26/01/2026

AU

30/01/2026

Menu Végétarien

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Céleri mayonnaise Endives aux croûtons	Velouté de brocolis BIO et pommes de terre	Salade verte et croûtons	Nems aux légumes	Carottes râpées vinaigrette au citron Radis rondelles à la crème
Filet de colin sauce citron	Sauté de porc marinée à la mexicaine SP: Sauté de dinde sauce à la mexicaine	Boulettes de bœuf au jus	Nouilles au poulet et aux légumes	Bolognaise de lentilles
Poêlée de légumes BIO	Ratatouille	Gratin de pommes de terre et carottes		Coquillettes
Camembert Bûche du Pilat	Yaourt BIO nature sucré Fromage blanc BIO et sucre	Emmental	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Gouda Edam
Assortiment de compotes BIO	Tarte Normande	Purée pomme pêche BIO	Beignet ananas	Plateau de fruits
JUS DE POMME YAOURT NATURE CROISSANT	LAIT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON GÂTEAU	JUS MULTIFRUIT CONFITURE BRIOCHE	LAIT NATURE COMPOTE GÂTEAU	BOISSON BARRE DE CHOCOLAT PAIN AU LAIT

Légende

Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique Europe	Le Porc Français	Appellation d'Origine Protégée	Pêche Responsable
Recette du Chef	Viande Bovine Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Indication Géographique Protégée
Volaille Française	Région Ultrapériphérique	Œufs Plein air	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Label Rouge