

Menu (semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2025)

<p>Lundi 01 SEPTEMBRE</p>	<p>Mardi 02 SEPTEMBRE</p>	<p>Jeudi 04 SEPTEMBRE</p>	<p>vendredi 05 SEPTEMBRE</p>
<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>SAUCISSE</p> <p>PUREE</p> <p>YAOURT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>TOMATES EN SALADE</p> <p>OMELETTE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>PAELLA AU POULET</p> <p>RIZ</p> <p>FLAN VANILLE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025)

lundi 08 SEPTEMBRE	Mardi 09 SEPTEMBRE	Jeudi 11 SEPTEMBRE	Vendredi 12 SEPTEMBRE
<p>PASTEQUE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>SPAGETTIS</p> <p>FRUIT</p>	<p>TABOULE</p> <p>BOULETTE DE BŒUF</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES EN SALADE</p> <p>BLANQUETTE DE VOLAILLE</p> <p>EBLY</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>COMPOTE DE POMME</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025)

lundi 15 SEPTEMBRE	Mardi 16 SEPTEMBRE	Jeudi 18 SEPTEMBRE	vendredi 19 SEPTEMBRE
<p>SALADE DE PATES/SURIMI</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>CAROTTES / SALSIFIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>MELON</p> <p>QUICHES AUX LEGUMES</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC / CONFITURE</p> <p>MADELEINE</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>BROCHETTES MIXTES</p> <p>POMMES ROSTI</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>PIZZA</p> <p>POISSON PANÉ SAUCE TARTARE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ECLAIR CHOCOLAT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025)

Lundi 22 SEPTEMBRE	Mardi 23 SEPTEMBRE	Jeudi 25 SEPTEMBRE	vendredi 26 SEPTEMBRE
<p>SALADE HARICOTS VERTS/ TOMATES/FROMAGE</p> <p>JAMBON CHAUD SCE MOUTARDE</p> <p>PATES</p> <p>FRUIT</p>	<p>MELON</p> <p>ROTI DE PORC AU CITRON</p> <p>LENTILLES AUX LARDONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>CAROTTES /SALSIFIS</p> <p>GATEAU AU CITRON</p>	<p>SAUCISSON SEC ET AIL</p> <p>FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES</p> <p>POELLEE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025)*

<p>Lundi 29 SEPTEMBRE</p>	<p>Mardi 30 SEPTEMBRE</p>	<p>Jeudi 02 OCTOBRE</p>	<p>Vendredi 03 OCTOBRE</p>
<p>PASTEQUE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FLANBY / MADELEINE</p>	<p>MENU VEGETARIEN TOMATES ET CONCOMBRE</p> <p>OMELETTE PDT</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SAUTE DE PORC BASQUAISE</p> <p>PUREE AUX CAROTTES</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOILAILE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE