



MENUS SCOLAIRES DU 1ER AU 25 SEPTEMBRE 2026

DU 01 AU 04/09

DU 07 AU 11/09

DU 14 AU 18/09

DU 21 AU 25/09

Lundi

Crudit  du moment
Sauté de veau
Sans viande : quenelles
Haricots plats
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Crudit  du moment local ou BIO
Hachis parmentier
**Sans viande :
hachis parmentier végétal**
Yaourt aromatisé
Allergènes : 2/5/6/9/14

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local
ou BIO
Dahl de lentilles
Semoule BIO
Fromage
Allergènes : 2/5/6/9/14

Haut de cuisse de poulet
**Sans viande :
galette de boulgour**
Haricots beurre
Fromage
Flan caramel
Allergènes : 2/5/6/10

Mardi

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local ou BIO
Poisson pané
Brocolis BIO
Yaourt BIO
Allergènes : 5/6/9/11/14

Bœuf aux oignons
Sans viande : filet de poisson
Boulgour BIO
Fromage BIO
Chocolat liégeois
Allergènes : 2/5/6/11

Feuilleté au fromage
Blanquette de veau
Sans viande : quenelles
Choux romanesco
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/10

Crudit  du moment local ou BIO
Steak haché de veau sauce
tomate
**Sans viande :
galette de seitan BIO**
Courgettes sautées
Fromage blanc BIO
Allergènes : 2/5/6/9/14

Mercredi

Taboulé BIO
Cuisse de pintade
**Sans viande : galette
de boulgour**
Gratin de courgettes
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/10

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local ou BIO
Omelette
Ratatouille
Fromage BIO
Chausson aux pommes
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Betteraves rouges Bio
Pâtes à la bolognaise
**Sans viande : pâtes à la
bolognaise végétale**
Petits suisses BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/9/14

Crudit  du moment local ou BIO
Poisson en sauce
Choux fleurs persillé
Fromage BIO
Gateau
Allergènes : 2/5/6/10/11/14

Jeudi

Raviolis de légumes sauce
tomate BIO
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/10

Filet de dinde à la crème
**Sans viande :
galette fromagère BIO**
Carotes persillées
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/10

Crudit  du moment local
ou BIO
Côtes de porc
Sans viande : omelette
Haricots verts
Yaourt nature BIO
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Macédoine de légumes + thon
Goulash de bœuf
Sans viande : filet de poisson
Gnocchis
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/9/10/11/14

Vendredi

Crudit  du moment
Poisson en sauce
Riz BIO
Fromage blanc BIO
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Crudit  du moment local ou BIO
Poisson en sauce BIO Mélange
de céréales et graines BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/9/11/14

Poisson en sauce
Petit  peautre BIO
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2/5/6/11

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local ou BIO
Omelette
Petits pois BIO
Petit suisse BIO
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Préparation à base de protéines végétales : plats préparés à base de légumineuses. Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement. Toutes nos viandes sont françaises sauf le steak haché de veau *, Tous nos poissons sont issus de la pêche durable *. Notre approvisionnement en pain est local. AB : Agriculture biologique, AOP : appellation d'origine protégée.



MENUS SCOLAIRES DU 28 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE 2026

DU 28/09 AU 02/10

DU 05 AU 09/10

DU 12 AU 16/10

Lundi

Feuilleté au fromage
Sauté de veau aux olives
Sans viande :
Filet de poisson
Chou-fleur gratiné
Banane
Allergènes : 6/2/5/11/14

Sauté de dinde
Sans viande :
Filet de poisson
Pâtes
Gruyère râpé
petit bleu bio
Flan vanille nappé caramel
Allergènes : 6/5/11/14/10

Salade de Betteraves Rouges
Saucisses de porc
du Mont Ventoux
Sans viande :
Galette de seitan
Lentilles vertes
Yaourt nature
Allergènes : 9/14/5/6/11

Mardi

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de tomates
Omelette au fromage
Haricots verts
Liégeois chocolat
Allergènes : 6/5/11/14

Salade verte
Steak haché de veau **Sans**
viande :
Galette fromagère
Carottes Vichy
Petit suisse aux fruits
Allergènes : 5/6/11/14

Sauté de veau aux
champignons
Omelette
Haricots beurre
Emmental
Nashis
Allergènes : 2/5/6/11/14

Mercredi

Macédoine de légumes
Hachis parmentier
de boeuf
Sans viande : Hachis
parmentier végétal
Ortolan
Prune
Allergènes : 10/2/6/5/11/14

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de tomates et fromage
Nuggets de blé
Mélange de légumes
Fromage blanc nature
Allergènes : 6/11/13/5/14

Taboulé
Cuisse de pintade au jus
Sans viande : Filet de poisson
Gratin de courgette
Gruyère râpé
Edam
Prune
Allergènes : 5/2/6/11/14

Jeudi

Salade verte
Roti de porc au jus
Galette de Boulgour,
lentille corail et épinards
Ratatouille
Yaourt nature
Allergènes : 2/5/6/10/11/14

Chou chinois râpé
Filet de poisson sauce
hollandaise
Brocolis
Pain
Gâteau au yaourt
Allergènes : 6/10/5/11/14/3

Chili sin carne
Riz
Camembert
Banane
Allergènes : 6/5/11/14

Vendredi

Filet de poisson au beurre
et oignons
Petit épeautre
Saint-Paulin
Nashis
Allergènes : 6/5/11/14

Bœuf sauce provençale
Sans viande :
Quenelle sauce tomate
Mélange de céréales
et graines Cantal
Pomme
Allergènes : 2/5/6/10/11/14

Carottes râpées
Poisson pané
Chou Romanesco
Petit suisse aux fruits Pain
Allergènes : 11/6/5/14



MENUS SCOLAIRES DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2026

Lundi

DU 02 AU 06/11

Chou chinois râpé
Filet de poisson
Raviolis à la crème
Gouda
Allergènes : 6/5/10/11/14

DU 09 AU 13/11

Sauté de porc aux olives
Sans viande :
Filet de poisson
Purée de butternut Mimolette
Pomme
Allergènes : 2/5/6/11/14

DU 16 AU 20/11

Filet de poisson sauce
hollandaise
Chou Romanesco Emmental
Flan vanille nappé caramel
Allergènes : 6/10/5/11/14

DU 23 AU 27/11

Chou chinois râpé
Hachis parmentier de boeuf
Sans viande :
Hachis parmentier végétal
Fromage blanc nature
Allergènes : 2/6/5/11/14

Mardi

Terrine de porc
Terrine de saumon
Escalope de dinde
Sans viande :
Filet de poisson
Haricots verts
Nashis
Allergènes : 11/14/6/5

Feuilleté au fromage
Haut de cuisse de poulet
au jus
Sans viande : Omelette
Gratin chou-fleur à la
béchamel Saint-Paulin
Nashis
Allergènes : 6/2/5/11/14

Carottes râpées
Paupiette de poulet
Sans viande : Filet de poisson
Haricots beurre
Yaourt nature
Allergènes : 2/6/5/11/14

Escalope de volaille à la crème
Sans viande :
Galette fromagère
Carottes braisées
Camembert
Mandarines
Allergènes : 6/5/11/14

Mercredi

Salade verte
Côte de porc
Sans viande :
Galette de Boulgour, lentille
corail et épinards
Pommes de terre rissolées
petit bleu bio
Crème chocolat
Allergènes : 2/5/6/10/11/14

Macédoine de légumes
Boeuf bourguignon
Sans viande :
Galette de seitan
Petit épeautre
Edam
Pomme
Allergènes : 10/2/5/14/6/11

Carottes râpées
Filet de poisson au beurre
et oignons
Riz
Nashis
Allergènes : 6/5/11/14

Jeudi

Salade de Betteraves Rouges
Sauté de bœuf aux oignons
Sans viande : Quenelle
sauce aux légumes
Carottes braisées
Yaourt aux fruits brassé
Allergènes : 9/14/2/5/6/10/11

Salade de Betteraves Rouges
Couscous de légumes d'été
Banane
Allergènes : 9/14/2/5/6/11

Potage de légumes à la crème
nuggets de poisson
Haricots plats
Clafoutis aux poires
Allergènes : 6/11/13/5/14/10

Œuf dur à la béchamel
Épinards hachés à la crème
Petit bleu bio
Compote pomme-banane
Allergènes : 5/6/10/11/14

Vendredi

Filet de poisson au beurre
et oignons
Riz
Comté
Banane
Allergènes : 6/5/11/14

Salade verte emmental
Poisson pané
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature
Allergènes : 6/9/14/11/5

Salade verte emmental
Omelette
Frites
Petit suisse sucré
Allergènes : 6/9/14/5/11

Salade verte
Blanquette de veau
Sans viande : Filet de poisson
Blé
Tomme Catalane
Crème saveur vanille
Allergènes : 2/5/6/11/14

Références réglementaires

La restauration collective dans la loi EGAlim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue.

En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Oeufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.