



Menu scolaire

Du 07 au 11 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 	
Crêpe au fromage	Concombre Bio sauce crème (Légumerie) 	Pastèque	Pâté de foie / cornichon
Emincé de dinde sauce au miel 	 Rôti de bœuf au jus	 Semoule tandoori (poireau carotte navet oignon, haricots rouges, épices tandoori)	 Filet de saumon sauce bourride (crème, julienne de légumes, ail, oignon, épices paëlla)
Carottes Vichy 	Haricots beurre	(Semoule BIO) 	Mélange de 4 céréales 
Saint Nectaire AOC 	Crème anglaise	Fromage fondu Président	Emmental 
Raisin blanc	Moëlleux au chocolat (prédécoupé)	 Purée pomme verveine BIO (réalisée à la fabrique des saveurs) 	Prunes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Melon jaune	Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates) Vinaigrette nature 	Tomate Bio  vinaigrette au basilic (Légumerie)	 Carottes râpées, vinaigrette (Légumerie) 
Carbonade de bœuf LR flamande  (cassonade, pain d'épices, carottes)	Gésiers de volaille sauce échalote	 Filet de lieu sauce citron	 <u>Gratin campagnard</u> (pomme de terre, lentilles, crème curry)
Frites au four	Mélange de légumes (carottes jaune et orange brocolis haricots plats)	Epinards béchamel 	Salade verte
Gouda 	Cantal 	Petits suisses	Fromage frais salé Fraidou
Flan nappé au caramel	Nectarine	  Cake aux pralines roses	Pomme bicolore 



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 21 au 25 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 		
 Rillettes de thon	 Salade de boulgour à la catalane (boulgour, olive tomate poivron oignon) 	Céleri rémoulade 	Melon charentais
 Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde)	 Omelette nature	 Filet de lieu frais sauce armoricaine	Rôti de veau sauce lyonnaise (sauce aux oignons et vinaigre) 
Salsifis persillés	Ratatouille 	Riz pilaf 	Coquillettes aux petits légumes (50/50) 
Saint Nectaire 	 Yaourt sucré 	Saint Paulin	Emmental 
Banane 	Raisins	 Entremets pistache	 Purée pomme poire (réalisée à la fabrique des saveurs) 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 	
Chou blanc râpé sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote) (Légumerie) 	 Salade de blé à la parisienne  (tomate, maïs, basilic, échalote)	Pomelos et sucre	Carottes râpées BIO  (Légumerie)
 Filet de colin meunière/ citron	Chipolatas	 Sauce italienne  (brunoise de légumes, poivrons, lentilles, tomate, olives, oignons)	 Sauté de bœuf au jus
Haricots verts persillés 	Courgettes à l'ail  (Légumerie)	Pâtes papillons 	Potiron, béchamel au cheddar
Edam 	 Yaourt aromatisé  aux fruits rouges	Tomme des Pyrénées 	Fromage fondu Président
Liégeois au chocolat	Pomme 	Pêche au sirop	 Clafoutis aux mûres 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 05 au 09 Octobre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			
Œuf dur / endives vinaigrette Vinaigrette du terroir	Samoussa aux légumes et curry	Betteraves cubes Bio 	 Chou rouge Bio  sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote) (Légumerie)
 Base chili	Emincé de veau  sauce marengo	Rôti de porc  au jus	 <u>Brandade de colin</u>
Boulgour 	Printanière de légumes	Flageolets	9 *****
Yaourt sucré 	Tomme Bio 	Carré 	11 Emmental 
Kiwi 	Raisins noirs	 Purée pomme vanille  (réalisée à la fabrique des saveurs)	Glace (Timbale crème glacée vanille fraise)



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée
Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu scolaire

Du 12 au 16 Octobre 2026



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Macédoine de légumes
mayonnaise



Daïkon râpé vinaigrette
(radis blanc râpé)



Céleri rémoulade



Soupe aux fèves
(fèves, chou, épinards, blé)
et tranche de pain de campagne

Civet de porc

(sauté de porc, gingembre, miel, sauge,
clou de girofle, vinaigre)



Achard de légumes
(carottes, haricots plats, oignons, haricots blancs,
ciboulette, curry)

Brouet de poulet

(Emincé de poulet, oignons, amandes, cannelle, vinaigre
balsamique, épices)



Filet de lieu
sauce façon beurre blanc

Lentilles à la paysanne

(carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)



Riz créole



Mélange de panais, carottes et navets

Brocolis



Cantal



Fromage blanc,
miel et flocons d'avoine



Saint Nectaire



Crème anglaise

Raisin blanc



Coupelle de cubes de fruits

Orange



Taillis de fruits secs
(pudding au pain et aux fruits secs)



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée