

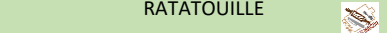
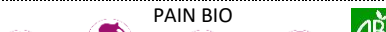
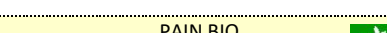
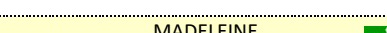
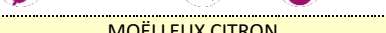
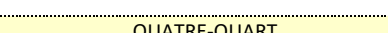
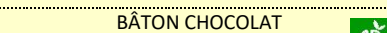
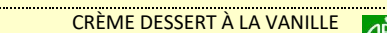
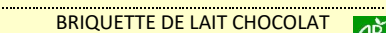
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI 31	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
SERVICE FERMÉ	MELON	SERVICE FERMÉ	CONCOMBRE À LA CRÈME FROMAGERE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
	CORDON BLEU DE DINDE		LASAGNES PESTO GRANA PADANO	RÔTI DE BOEUF DOSE KETCHUP
	CORDON BLEU VG			GALETTE DE BLÉ TOMATE MOZZARELLA
	PETITS POIS		SALADE ICEBERG	GALETTES DE POMME DE TERRE
	PRUNE		RAISIN BLANC	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS
PAIN BIO				
	YAOURT À BOIRE VANILLE		PAIN BIO	COMPOTE DE POMME
	PAIN AUX CÉRÉALES		BÂTON CHOCOLAT	QUATRE-QUART
 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Lait
 Moutarde	 Oeufs	 Soja	 Crustacés	 Mollusques
 Poissons	 Arachides	 Anhydride sulfureux et sulfites		
Substitution		Menu VEGE		Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

du lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 11	VENDREDI 11
		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 	MELON	SAUCISSON BEURRE 
				SURIMI MAYO
ÉMINCÉS DE VOLAILLE EN SAUCE 	FILET DE LIEU- Sce TARTARE 	TOMATES FARCIES 	TORTILLA 	BOULE BOEUF SAUCE TOMATE 
NUGGETS DE BLÉ 		TOMATES FARCIES VG 		BOULETTES POIS CHICHE À LA SAUCE TOMATE 
HARICOTS VERTS PERSILLÉS 	CAROTTES VICHY PERSILLÉES 	RIZ 	RATATOUILLE 	MACARONI FROMAGE RÂPÉ 
SAINT-MORET 	EMMENTAL BIO 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS 	FLAN PATISSIER 	YAOURT BRASSÉ À LA FRAISE 
COMPOTE POIRE 	RAISIN NOIR			
		PAIN BIO 		
PAIN BIO 	MADELEINE 	MOËLLEUX CITRON 	KIRI 	QUATRE-QUART 
BÂTON CHOCOLAT 	CRÈME DESSERT À LA VANILLE 	BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLAT 	PAIN BIO 	JUS DE POMME DE BRETAGNE 
 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Lait
 Moutarde	 Oeufs	 Soja	 Crustacés	 Mollusques
 Poissons	 Arachides	 Anhydride sulfureux et sulfites		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

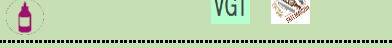
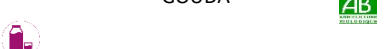
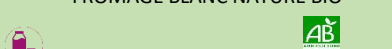
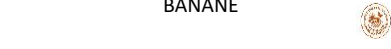
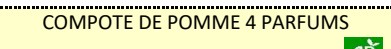
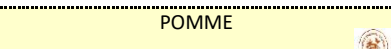
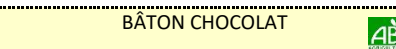
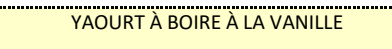
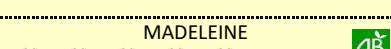
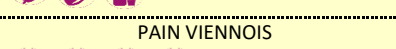
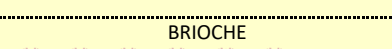
MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
	BETTERAVES AUX DÉS D'EMMENTAL 	MELON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  	
JAMBON BRAISE    	POULET RÔTI  	ÉMINCÉS DE BOEUF AUX OIGNONS     	SAUCE AUX LÉGUMES 	AIGUILLETES COLIN D ALASKA PANÉ      
FILET DE LIEU NOIR  	CORDON BLEU VG     	TORTILLA  		
PURÉE DE POIS CASSÉS    	PETITS POIS    	POMMES VAPEUR	COQUILLETES BIO FROMAGE RÂPÉ     	DUO DE COURGETTES  
CANTAL  				EDAM  
RAISIN BLANC	KIWI  	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT   	FROMAGE BLANC NATURE  	CHOU À LA VANILLE   
		PAIN BIO     		
BÂTON CHOCOLAT    	BABYBEL  	COMPOTE DE POMME 4 PARFUMS     	POMME 	BARRE DE CÉRÉALES MUESLI      
BRIOCHE     	PAIN BIO     	MADELEINE     	CHOCOLATINE     	JUS D ORANGE
 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Lait
 Moutarde	 Oeufs	 Soja	 Crustacés	 Mollusques
 Poissons	 Arachides	 Anhydride sulfureux et sulfites		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
	CONCOMBRE À LA CRÈME FROMAGÈRE 		BETTERAVES AUX DÉS D'EMMENTAL 	
GRIGNOTTES DE POULET	ÉMINCÉS DE BOEUF AUX POIVRONS 	RÔTI DE DINDE FROID KETCHUP 	GARNITURE AU SAUMON ÉMIETTÉ 	CHILI VÉGÉTARIEN 
CRISPID FROMAGE 	SAUTÉ DE POIS CHICHE - SAUCE AUX POIVRONS 	FILET MEUNIER CITRON 		
GRATIN DE CHOU FLEUR 	GALETTES DE POMME DE TERRE 	ÉPINARDS À LA CRÈME DE CANTADOU 	TORTILLONS BIO 	RIZ 
GOUDA 		CANNELÉ 		FROMAGE BLANC NATURE BIO 
PRUNE	BANANE 	YAOURT À LA VANILLE 	POIRE 	RAISIN BLANC
		PAIN BIO 		
COMPOTE DE POMME 4 PARFUMS 	JUS D'ORANGE	POMME 	BÂTON CHOCOLAT 	YAOURT À BOIRE À LA VANILLE 
MADELEINE 	CHOCOLATINE 	PALMIER 	PAIN VIENNOIS 	BRIOCHE 
 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Lait
 Moutarde	 Oeufs	 Soja	 Crustacés	 Mollusques
 Poissons	 Arachides	 Anhydride sulfureux et sulfites		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE

du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENREDI 2
		SALADE VERTE AUX CROUTONS ET FETA 	SALADE DE TOMATES AUX DÉS D'EMMENTAL 	PATÉ-CORNICHON 
				CONCOMBRE EN SALADE  
BOULE BOEUF SAUCE TOMATE 	SAUCE LÉGUMES CHAMPIGNONS   	CORDON BLEU DE DINDE 	CHIPOLATAS  	BRANDADE AUX DEUX POISSONS MAISON     
BOULETTES POIS CHICHE À LA SAUCE TOMATE 		NUGGETS DE BLÉ 	AIGUILLETTE COLIN D'ALASKA PANÉ 	
SEMOULE  	COQUILLETES BIO FROMAGE RÂPÉ  	HARICOTS BEURRE 	LENTILLES DU BERRY  	SALADE BATAVIA  
COMTÉ  	CRÈME DESSERT À LA VANILLE  			
PRUNE D'ENTE	BANANE 	YAOURT BRASSÉ À LA FRAISE  	FROMAGE BLANC SUCRÉ 	POIRE 
		PAIN BIO  		
LAIT  	COMPOTE POIRE 	BÂTON DE CHOCOLAT 	POMME 	YAOURT À BOIRE À LA VANILLE 
CROISSANT 	PAIN VIENNOIS 	PAIN BIO  	BRIOCHE 	PAIN AU LAIT 
 Céleri	 Céréales contenant du gluten	 Fruits à coque	 Graines de sésame	 Lait
 Moutarde	 Oeufs	 Soja	 Crustacés	 Mollusques
 Poissons	 Arachides	 Anhydride sulfureux et sulfites		
		Substitution	Menu VEGE	Collation accueil soir