

Semaine 36

SCOLAIRE

31/08/2026

AU

04/09/2026

Menus scolaire
Menu Végétarien

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Colin meunière et citron	Nuggets de poulet Nuggets de poisson	Salade de maïs vinaigrette à l'échalote	Tomates BIO à la mozzarella Concombres BIO à la mozzarella	Sauté de poulet sauce Tikka Massala Emincé végétarien BIO sauce Tikka Massala
Blé BIO aux petits légumes	 Frites et ketchup	Pizza au cheddar et salade verte BIO	Sauté de bœuf sauce tomate Omelette sauce tomate	Riz BIO Haricots verts BIO
Saint Nectaire	Babybel		Pommes de terre et courgettes persillées	Tomme blanche Coulommiers
Fruit de saison	Glace cône vanille	Banane coulis chocolat	Yaourt BIO nature et sucre Yaourt brassé BIO vanille	Fruit de saison au choix BIO
Brioche Lait Compote pomme fraise	Pain Beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote de pomme

Goûters

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Indication Géographique
Protégée (IGP)

Semaine 37

SCOLAIRE

07/09/2026

AU

11/09/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Melon Pastèque	Betteraves vinaigrette et dés de féta Salade de maïs vinaigrette et dés de féta	Chili con carné Chili sin carné	Poulet basquaise Haricots blancs basquaise	Carottes BIO à l'edam Choux blancs BIO à l'edam
Filet de colin à la crème	Bolognaise de lentilles	Riz BIO	Brocolis BIO	Tajine de veau aux pruneaux Tajine de pois chiches
Poêlée campagnarde	Pennes BIO	Brie	Petit suisse fruité Petit suisse nature BIO et sucre	Semoule BIO Légumes tajine
Flan vanille nappé caramel Liégeois chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison au choix	Tarte aux pommes BIO	Glace
Pain et samos Liégeois chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit-suisse nature et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait Compote de pomme	Croissant Lait Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 38

SCOLAIRE

14/09/2026

AU

18/09/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

Goûters

LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Tomates BIO sauce fromage frais Concombres BIO sauce fromage frais	Salade Waldorf Salade vitaminée (segments de mandarines et pamplemousse)	Paleron de bœuf sauce charcutière Galette de lentilles	Marmite de poisson	Carottes râpées vinaigrette Choux rouges vinaigrette
Emincé de volaille sauce verte Poisson sauce verte	Sauté de bœuf sauce à la diable Omelette	Carottes Vichy	Riz BIO Julienne de légumes	Roulé au fromage
Haricots beurres BIO aux oignons	Macaronis BIO et fromage râpé	Camembert BIO	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits	Pommes noisette et ketchup
Donut au sucre Donut au chocolat	Yaourt BIO au fraise Yaourt BIO nature et sucre	Riz au lait	Fruit de saison au choix BIO	Ile flottante à la crème anglaise Ile flottante au caramel
Gaufre Liègeoise Lait Fruit de saison	Pain et emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 39

SCOLAIRE

21/09/2026

AU

25/09/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Rôti de poulet ciboulette Poisson ciboulette	Crèmeux de lentilles	Filet de merlu sauce beurre citron	Emincé de bœuf BIO sauce forestière Emincé végétarien BIO sauce forestière	Tomates BIO vinaigrette à l'échalote Carottes râpées BIO vinaigrette à l'échalote
Carottes BIO à la crème	Raviolis ricotta épinards à la crème	Gratin de chou fleur BIO	Courgettes BIO Riz BIO	Saucisse de Toulouse Saucisse végétale
Edam Gouda		Yaourt à la vanille	Bûche du Pilat Carré de l'Est	Haricots coco à la tomate
Beignet au framboise Beignet au sucre	Poire BIO Pomme BIO	Cake au chocolat	Fruit de saison au choix BIO	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Liégeois vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture de fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot de pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Goûters

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Indication Géographique Protégée (IGP)

Semaine 40

SCOLAIRE

28/09/2026

AU

02/10/2026

Menus scolaire

Menu *Végétarien*

LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
  Tarte butternut et comté et salade verte BIO	 Tomates BIO dés de fêta  Concombres BIO dés de fêta Steak haché sauce au poivre  Burger végétal	 Poulet rôti aux herbes  Poisson aux herbes  Purée de pommes de terre	Salade verte sauce fromage Loic Endives sauce fromage Loic Cordon bleu  Stick mozza	 Filet de colin sauce à l'andalouse Boulgour aux petits légumes
Carré de l'Est Tomme blanche	Frites	Brie BIO 	Haricots beurre BIO 	Yaourt BIO nature et sucre  Yaourt aromatisé BIO
Fruit de saison au choix	Poire au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison 	Gâteau basque Far Breton	Fruit de saison au choix BIO 
Brioche Lait Compote pomme fraise	Pain Beurre Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit-suisse aux fruits Compote de pomme

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Indication Géographique
Protégée (IGP)

Semaine 41

SCOLAIRE

05/10/2026

AU

09/10/2026

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Tomate vinaigrette et emmental Salade verte vinaigrette et emmental	Carottes BIO vinaigrette aux agrumes Céleri BIO rémoulade	Tortellini ricotta épinards et fromage râpé	Taboulé BIO Salade de riz BIO	Sauté de veau au lait de coco Haricots rouges au lait de coco
Couscous aux boulettes de bœuf Couscous aux boulettes orientales végétales	Filet de saumon au jus		Sauté de dinde aux épices douces Omelette	Julienne de légumes BIO Blé BIO
Semoule BIO Légumes couscous	Epinards et pommes de terre à la crème	Brie	Haricots verts BIO	Edam BIO Gouda BIO
Compote BIO aux choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Salade de fruits frais	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison au choix
Pain et samos Liégeois chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit-suisse nature et sucre Fruit de saison	Baguette viennoise et confiture de fraise Lait Compote de pomme	Croissant Lait Fruit de saison

Goûters

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Indication Géographique
Protégée (IGP)

Semaine 42

SCOLAIRE

12/10/2026

AU

16/10/2026

SEMAINE DES SAVEURS

Menus scolaire

Menu Végétarien

LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Houmous de choux fleurs	Steak haché Fish & chips	Gaspacho carotte orange curcuma	Coleslaw BIO et tomme blanche Salade verte BIO et tomme blanche	Cake chèvre betterave
Boulettes de blé façon orientale sauce tomate	Carott' Cœurs et ketchup	Cabillaud au paprika	Carbonara de volaille Carbonara aux allumettes fumées BIO végétales	Sauté de dinde sauce à l'indienne Cocotte de lentilles sauce à l'indienne
Riz	Saint Nectaire Cantal	Purée de pommes de terre	Spaghetti BIO et fromage râpé	Brocolis BIO
Fromage blanc et sucre Fromage blanc aromatisé	Salade de fruits	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO et miel Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison
Gaufre Liègeoise Lait Fruit de saison	Pain et emmental Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

Goûters

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Plat
végétarien



Bleu Blanc Cœur



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Recette du chef



Indication Géographique
Protégée (IGP)