



Menus du 31 août au 18 septembre 2026



Semaine

du

31/08/2026

au

04/09/2026

S36 / P4

	lundi 31 août	mardi 1 septembre	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
	<i>Menu végétarien</i>	RENTREE		<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>
Entrée		Salade verte, asperges	Carottes râpées	Salade de concombre, billes de mozzarella, vinaigrette	Salade, cœurs de palmier, maïs, vinaigrette
Plat Principal	Sandwich concombre, tomate, emmental, fayonnaise	Cordon bleu (dindonneau), sauce tomate	Émincé de bœuf	Poêlée de légumes (poivrons, tomates, aubergines, blé, fèves)	Cœur de merlu, sauce normande
Garniture	Chips	Pâtes	Riz		Pommes de terre vapeur
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Tomme Noire (IGP)	Brie		Carré des Écluses
Dessert	Banane	Pastèque	Compote de poires	Flan vanille	Nectarine
Plat alternatif					

Semaine

du

07/09/2026

au

11/09/2026

S37 / P1

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu poisson</i>
Entrée	Salade radis, tomates cerises	* Rosette	Melon	Salade de pommes de terre, surimi	Salade de tomates anciennes, vinaigrette
Plat Principal	Paëlla (pois maraichers, fèves, poivrons, carottes, tomates, oignons)	Emincé de poulet (LR)	Blé à la mexicaine (haricots rouges, poivrons, carottes, tomates, oignons)	Rôti de boeuf	Filet de hoki au beurre citronné
Garniture		Semoule	Épis de maïs	Haricots verts sautés	Pâtes coquillettes
Produit laitier		Cantal jeune (AOP)		Babybel	Bûchette de chèvre
Dessert	Entremet chocolat, spéculoos	Raisin	Petits-Suisse aux fruits	Prunes	Purée de pommes
Plat alternatif		* Rillettes de thon			

Semaine

du

14/09/2026

au

18/09/2026

S38 / P2

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
		<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>	<i>Menu végétarien</i>	
Entrée	Feuilleté Dubarry	Concombres à la feta	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Mélange de semoule, tomates, concombres, vinaigrette
Plat Principal	* Rôti de porc au jus	Gratin de légumes (poireaux, pommes de terre, béchamel aux haricots blancs)	Filet de colin, sauce verte	Œufs durs, sauce crème	Sauté de veau basquaise
Garniture	Tombée de choux		Boulgour	Tortis	Poêlée de courgettes, poivrons, tomates
Produit laitier	St-Nectaire laitier (AOP)		Fromage frais		Tomme catalane (AOP)
Dessert	Poire	Gâteau basque		Yaourt à la framboise	Mirabelles
Plat alternatif	* Galopin de veau				

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO) : AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produits laitiers et fruits et légumes frais labellisés SIQO éligibles à l'Aide Union Européenne à destination des écoles

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement





Menus du 21 septembre au 02 octobre 2026

		lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
			<i>Menu poisson</i>	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu végétarien</i>
Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026 S39 / P3	Entrée	Salade d'asperges, vinaigrette	Pastèque	Pizza aux légumes grillés	Œufs mayonnaise	Tomates anciennes, vinaigrette
	Plat Principal	Navarin d'agneau	Filet de poisson pané	Crumble (pois chiches, tomates, poivrons, courgettes)	Hachis Parmentier (pommes de terre, oignons, égrené de bœuf)	Torsades végétales sauce napolitaine (pâtes, poivrons, oignons, carottes, tomates, emmental)
	Garniture	Riz	Ratatouille		Salade verte	
	Produit laitier	Carré des Écluses		Bûchette de chèvre	Emmental	Tomme d'Anjou
	Dessert	Glace	Yaourt étuvé	Pêche	Pomme	Choco Trésor
	Plat alternatif					

		lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
		<i>Menu végétarien</i>			<i>Menu végétarien</i>	<i>Menu poisson</i>
Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026 S40 / P4	Entrée	Salade verte	Betteraves à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Concombre à la bulgare	Salade de petit pois, maïs, vinaigrette
	Plat Principal	Galette de pois chiches	Saucisse	Rôti de bœuf	Poêlée semoule (courgettes, tomates, poivrons, égrené végétal)	Poisson frais, beurre blanc
	Garniture	Carottes à la crème	Lentilles	Pommes duchesse		Blé
	Produit laitier		Gouda	Cabrette	Mozzarella	Tomme de Savoie (IGP)
	Dessert	Yaourt nature sucré	Raisin	Ananas au sirop	Œufs au lait	Poire
	Plat alternatif					

Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine.

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine), autre que BIO / AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produits laitiers et fruits et légumes frais labélisés SIQO éligibles à l'Aide Union Européenne à destination des écoles

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

Dans tous les menus : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

