

SEMAINE 41

du 05/10/2026 au 11/10/2026

LUNDI

Céleri vgt

Macédoine vgt



Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise



Riz créole BIO



Poireaux béchamel



Petits suisses sucrés

Tomme noire

Fruit BIO



Purée pomme

MARDI

Pamplemousse + sucre

Cœur de palmier vgt

aiguillettes de volaille sauce
waterzoi

Lieu aux petits légumes



Haricots plats



Pomme de terre vapeur



Fromage fondu BIO



Fromage blanc sucré

Fruit BIO



Purée pomme banane BIO



MERCREDI

Pomme de terre vinaigrette

Choux fleurs vgt



Sauté de porc williams VPF

Colin échalote



Bouquetière de légumes

Flageolets



Yaourt nature sucré BIO



Tomme Blanche

Fruits BIO



Compote pomme

JEUDI

Betteraves bio vinaigrette



Asperges vinaigrette

Œufs durs marengo

Steak haché de bœuf marengo VBF

Riz créole BIO



Carotte à l'ail

Emmental

Fromage blanc sucré

Purée de pomme pêche BIO



Fruit

VENREDI

Salade alsacienne vgt

Choux blanc vinaigrette



Colin crème dugléré



Escalope de volaille crème dugléré

Boulgour



Courgettes nature



St Nectaire

Petits suisses sucrés

Purée de pomme abricot BIO



Fruit bio



Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

Produit biologique

Haute Valeur Environnementale

Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 42 du

12/10/2026 au 18/10/2026

LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots beurre vgt 

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème

Jeunes carottes 

Riz créole BIO 

Yaourt nature sucré BIO 

Emmental

Compoté de pomme

Fruit

MARDI

Salade de pdt arlequin vinaigrette 

Choux fleurs vinaigrette 

Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen 

Haricots verts à l'ail 

Pomme de terre vapeur 

Edam

Petits suisses sucrés

Compote pomme abricot BIO 

Fruit

MERCREDI

Betteraves vinaigrette 

Asperges vinaigrette

Steak haché veau crème poivron

Colin crème poivrons 

Brocolis vapeur

Quinoa

Camembert

Fromage blanc sucré

Fruit BIO 

Compote de pomme

JEUDI

Duo de légumes vgt

Carottes rapées vgt

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate 

Blé

Courgettes natures 

Yaourt nature sucré BIO 

Tomme blanche

Compote pomme

Fruit

VENDREDI

Macédoine vinaigrette 

Cœur de palmier vinaigrette

Lieu crème émeraude 

Escalope de volaille crème émeraude

Riz créole BIO 

Blettes crème

Petits suisses sucrés

Samos

Fruit BIO 

Compote pomme banane BIO 

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

 Produit biologique

 Haute Valeur Environnementale

 Filière Marine Engagée

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LE MENU DE LA SEMAINE

S43

du 19/10/2026 au 25/10/2026

LUNDI

Betteraves vinaigrette	
Fond d'artichaut vgt	
 Sauté de bœuf Tunisienne	
Colin poivrons	
Carottes à l'ail	
Maïs	
Fromage blanc sucré	
Tomme Noire	
Fruit	
Compote de pomme	

MARDI

Céleri vinaigrette	
Pamplermousse + sucre	
 Cuisse de poulet méditerranéenne	
Lieu méditerranéen	
Petits pois	
Pommes de terre parisienne	
Camembert	
Yaourt nature sucré	
Compote pomme abricot	
Fruit	

MERCREDI

Haricots beurre vgt	
Choux fleurs vgt	
 Colin niçois	
Es volaille niçoise	
Quinoa	
Poireaux Béchamel	
Petits suisses sucrés	
Gouda	
Compote pomme pêche	
Fruit	

JEUDI

Panier de légumes vgt	
Concombres vgt	
 Steak haché bœuf soubise	
Colin soubise	
Riz créole	
Courgettes nature	
Chanteneige	
Fromage blanc sucré	
Fruit	
Compote pomme	

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette	
Cœur de palmier vinaigrette	
 Lieu crème dubarry	
Escalope de volaille crème dubarry	
Pomme de terre vapeur	
Bouquetières de légumes	
Yaourt nature sucré	
Emmental	
Purée pomme banane	
Fruit	

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

 Produit biologique

 Produits Eligibles Egalim

 Filière Marine Engagée

SEMAINE 44 du 26/10/2026 au 01/11/2026

LUNDI

Céleri vgt



Asperges vgt

Sauté de porc aux pruneaux



Colin basilic



Pommes de terre lamelle



Haricot verts



Yaourt nature sucré



Edam

Fruit



Purée pomme



MARDI

Betteraves vgt



Cœur de palmier vgt

Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate



Jeunes carottes



Flageolet



Gouda



Fromage blanc sucré

Fruit



Compote de pomme banane



MERCREDI

Macédoine vgt



Choux fleurs vgt



Sauté de bœuf marengo



Colin marengo



Epinard béchamel



Maïs

Emmental

Yaourt nature sucré



Compote de pomme poire



Fruit

JEUDI

Pamplemousse

Œufs durs vgt

Œufs durs sauce carottes



Steak haché de veau sce carottes

Riz créole



Petits pois



Camembert

Petits suisses sucrés

Fruit



compote de pomme



VENREDI

Carottes râpées vgt

Fond d'artichaut vinaigrette



Colin crème potiron



Escalope de volaille crème potiron

Pomme de terre parisienne

Blettes crème

Fromage blanc sucré

St Nectaire



Compote pomme abricot



Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

Produit biologique

Produits Eligibles Egalim

Haute Valeur Environnementale

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements