

SCOLAIRE

Menu Végétarien

LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
	Tomates BIO et fêta AOP Concombres BIO et fêta AOP			Pastèque BIO Melon BIO
Chili sin carne et riz BIO	Cordon bleu BIO de dinde <i>Sans viande:</i> Cordon bleu BIO végétal	Filet de colin sauce safranée	Sauté de bœuf BIO sauce au thym <i>Sans viande:</i> Boulettes italiennes BIO à la mozzarella	Roulé au fromage
Fromage blanc nature BIO et sucre Fromage blanc nature BIO et confiture	Gratin de pommes de terre BIO et courgettes BIO	Frites BIO et ketchup	Carottes BIO vapeur	Mélange de légumes BIO (Pommes de terres, brocolis, petits pois et carottes)
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Bonne Rentrée	Yaourt nature BIO à la vanille	Chanteneige BIO Vache qui rit BIO	
	Glace chocolat Glace vanille	Fruit de saison BIO	Muffin au chocolat Muffin aux fruits rouges	Panna Cotta

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

DEVELOPPEMENT DURABLE

LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Carottes râpées BIO et mimolette Concombres BIO et mimolette	Tomates BIO et mozzarella Radis et edam			Céleri BIO vinaigrette et dés de bleu Endives BIO vinaigrette et dés de bleu
Tajine poulet BIO aux olives <i>Sans viande:</i> Tajine de pois chiches	Œufs durs BIO sauce aurore	Sauté de veau sauce orientale <i>Sans viande:</i> Tofu BIO sauce orientale	Loubia BIO marocaine et sa polenta	Saumon BIO sauce citron
Légumes tajine BIO et semoule BIO	Epinards BIO à la crème	Blé BIO aux petits légumes BIO		Purée de pommes de terre BIO
		Camembert BIO	Coulommiers BIO Brie BIO	
Crème dessert chocolat BIO Crème dessert vanille BIO	Tarte aux pommes BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée BIO pomme abricot Purée BIO pomme pêche

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Pastèque BIO Melon BIO		Concombres BIO vinaigrette à l'aneth	Salade d'endives BIO vinaigrette au miel Salade d'agrumes BIO vitaminée	
Tomate végétarienne farcie	Sauté de bœuf BIO sauce brune <i>Sans viande:</i> Emincé végétarien BIO sauce brune	Poulet rôti BIO <i>Sans viande:</i> Palet végétal BIO	Filet de lieu sauce beurre blanc	Parmentier végétarien (Lentilles BIO et pommes de terre BIO)
Torsades BIO et fromage râpé	Petits pois BIO et jeunes carottes	Haricots verts BIO et riz BIO	Gratin de courgettes BIO	
	Emmental BIO Gouda BIO			Fourme d'Ambert AOP Saint Nectaire AOP
Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Petit suisse nature BIO et confiture Petit suisse nature BIO et sucre	Pomme au four sauce chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gâteau basque

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles.

Légende



Label
Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc
Français



Plat
végétarien



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Agriculture
Biologique Europe



Volaille
Française



Filière Marine
Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Indication Géographique
Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

Menu Végétarien

LUNDI 21/09/2026	LE REPAS FRANÇAIS MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Coleslaw BIO Choux chinois sauce soja			Salade de maïs BIO et tomme grise Haricots verts BIO et tomme grise	Carottes râpées BIO à la mimolette Tomates BIO à la mimolette
Farfalles BIO aux allumettes fumées végétales BIO	Sauté de veau sauce forestière Sans viande: Boulettes de blé sauce forestière	Boulettes de jacquier BIO façon orientale sauce tomate	Saucisse de volaille Sans viande: Saucisse végétale BIO	Filet de lieu sauce aurore
	Choux fleurs BIO	Poêlée forestière BIO et coquillettes BIO	Gratin de brocolis BIO et pommes de terre BIO	Riz BIO
	Bûche du Pilat Carré de l'Est	Edam BIO		
Yaourt nature sucré BIO Yaourt nature BIO et sucre	Gâteau breton BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Purée pomme poire BIO Purée pomme fraise BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef

SCOLAIRE

Menu Végétarien

LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
			Céleri BIO sauce au fromage Endives BIO sauce au fromage	Concombres BIO à la mimolette Carottes BIO à la mimolette
Omelette BIO	Emincé de bœuf sauce curry <i>Sans viande:</i> Œufs BIO sauce curry	Tarte aux légumes	Cabillaud sauce madras	Couscous poulet <i>Sans viande:</i> Couscous boulettes de pois chiches BIO
Bulgour BIO aux petits légumes	Haricots verts BIO persillés	Salade verte BIO	Riz pilaf BIO	Légumes couscous et semoule BIO
Petit suisse fruité BIO Petit suisse BIO et sucre	Vache qui rit BIO Chanteneige BIO	Saint Paulin		
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Moelleux aux pommes BIO	Fruit de saison BIO	Compote de pommes BIO Compote de pommes banane BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

En gras : Entrées, produits laitiers et desserts proposés aux maternelles

Légende



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Le Porc Français



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Région Ultrapériphérique (RUP)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Filière Marine Engagée



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Recette du chef