



## LUNDI

01/09

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Poêlée de légumes

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

## Menu Végétarien

02/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal  
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

03/09

ENTREES

Duo de crudités

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert  
Vanille



## JEUDI

04/09

ENTREES



Salade de  
tomates

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES



DESSERTS

Muffin pépites  
de chocolat



## VENDREDI

05/09

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France

| LUNDI<br>08/09                                                                                                                                                                                                                                    | MARDI<br>09/09                                                                                                                                                                     | MERCREDI<br>10/09                                                                                                                                                                                             | JEUDI<br>11/09                                                                                                                                                                      | Menu Végétarien<br>12/09                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENTREES</b><br>Salade de chou rouge et pomme<br> <br><b>PRODUIT DE SAISON</b> | <b>ENTREES</b><br>Salade de pommes de terre<br><br><b>CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2</b> | <b>ENTREES</b><br>Salade fraîcheur<br>Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette<br><br><b>PRODUIT DE SAISON</b> | <b>ENTREES</b><br>Salade Marco polo<br>Pates, surimi, mayonnaise<br><br><b>Pêche RESPONSABLE</b> | <b>ENTREES</b><br>Concombre en salade<br>                   |
| <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Boules de bœuf en sauce<br>Pommes noisette<br>                                                                               | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Poulet rôti<br>Courgettes provençale<br>Courgettes et légumes ratatouille<br><b>PRODUIT DE SAISON</b>                                        | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Émincé de volaille en sauce<br>Semoule<br>Camembert à portionner<br>               | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Nuggets de poisson<br>Purée de légumes<br>               | <b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b><br>Dalh de lentilles corail et riz<br>Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate |
| <b>LAITAGES</b><br>Edam<br>                                                                                                                                     | <b>LAITAGES</b><br><b>PRODUIT DE SAISON</b>                                                                                                                                        | <b>LAITAGES</b>                                                                                                                                                                                               | <b>LAITAGES</b>                                                                                                                                                                     | <b>LAITAGES</b>                                                                                                                                |
| <b>DESSERTS</b><br>                                                                                                                                             | <b>DESSERTS</b><br>Fruit                                                                                                                                                           | <b>DESSERTS</b>                                                                                                                                                                                               | <b>DESSERTS</b><br>Flan caramel                                                                                                                                                     | <b>DESSERTS</b><br>Madeleine<br>                          |

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

**LEGENDE**

\* : plat avec viande porcine

# LE CÈLERI

En BRANCHE ou en BULBE,  
tout se mange  
dans le cèleri !



CRU ou CUIT, c'est  
à vous de choisir !

Ils apportent des fibres  
bonnes pour la digestion  
et ainsi préviennent le  
surpoids.

Ils contiennent des vitamines A, B, C et K  
qui permettent de maintenir le corps  
dans un bon état de santé général.

Cèleri rave



Cèleri branche



Cèleri rémoulade:  
Cèleri rave râpé + mayonnaise.



Purée de cèleri rave



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 38/2025

## Menu Végétarien

### LUNDI

15/09

#### ENTREES

Cèleri rémoulade  
Carotte et cèleri râpé,  
mayonnaise

PRODUIT  
DE SAISON

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

#### LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



#### DESSERTS

### MARDI

16/09

#### ENTREES

Pizza fromage



#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur



#### LAITAGES

#### DESSERTS

Fruit

### MERCREDI

17/09

#### ENTREES

\*Salade de cervelas\*  
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre



#### LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

#### DESSERTS

Yaourt nature sucré



### JEUDI

18/09

#### ENTREES

Taboulé



#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine



Ratatouille

#### LAITAGES

#### DESSERTS

Compote de fruits

### VENDREDI

19/09

#### ENTREES

Melon entier à vider  
et tailler

PRODUIT  
DE SAISON

#### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier  
végétarien

Purée, émincé végétal, épices

#### LAITAGES

#### DESSERTS

Brownie à  
découper



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 39/2025



## LUNDI

22/09

ENTREES

Oeuf dur mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

23/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

## MERCREDI

24/09

ENTREES

Tomates en salade

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Semoule

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

## JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise



## VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Pates



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt sucré



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

\* : plat avec viande porcine



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 40/2025

| Menu Végétarien         | MARDI                                                                                                      | MERCREDI                 | JEUDI                   | VENDREDI                |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 29/09                   | 30/09                                                                                                      | 01/09                    | 02/09                   | 03/09                   |
| ENTREES                 | ENTREES                                                                                                    | ENTREES                  | ENTREES                 | ENTREES                 |
| Taboulé                 | *Rosette*                                                                                                  | Radis beurre             | Salade verte croutons   | Carottes râpées         |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS                                                                                    | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Palet végétarien        | Poulet rôti                                                                                                | Haché de poulet en sauce | Fish and chips          | Roti de dinde           |
| Haricots beurre         | Poêlée estivale<br><small>Pdt, courgettes, brunoise légumes du soleil, tomate, basilic, beurre lié</small> | Blé au beurre            | Frites au four          | Riz à la tomate         |
| LAITAGES                | LAITAGES                                                                                                   | LAITAGES                 | LAITAGES                | LAITAGES                |
|                         | Gouda                                                                                                      |                          |                         |                         |
| DESSERTS                | DESSERTS                                                                                                   | DESSERTS                 | DESSERTS                | DESSERTS                |
| Fruit                   |                                                                                                            | Flan nappé caramel       | Compote Pomme Banane    | Moelleux fourré pomme   |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

| LUNDI                   | Menu Végétarien           | MERCREDI                | JEUDI                    | VENDREDI                                    |
|-------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|
| 06/10                   | 07/10                     | 08/10                   | 09/10                    | 10/10                                       |
| ENTREES                 | ENTREES                   | ENTREES                 | ENTREES                  | ENTREES                                     |
| Surimi mayonnaise       | Salade de pommes de terre | Carottes râpées         | Salade de riz            | Betteraves en salade                        |
|                         |                           |                         |                          |                                             |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS   | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  | PLATS & ACCOMPAGNEMENTS                     |
| Paupiette de veau       | Escalope panée au blé     | *Chipolatas*            | *Sauté de porc en sauce* | <i>Nouvelle recette</i><br>Pates au poisson |
| Courgettes persillées   | Carottes                  | Purée                   | Ratatouille              | Pates, saumon et poisson blanc, crème       |
| LAITAGES                | LAITAGES                  | LAITAGES                | LAITAGES                 | LAITAGES                                    |
| Brie a couper           |                           |                         |                          |                                             |
|                         |                           |                         |                          |                                             |
| DESSERTS                | DESSERTS                  | DESSERTS                | DESSERTS                 | DESSERTS                                    |
|                         | Fruit                     | Yaourt aromatisé        | Moelleux chocolat        | Yaourt sucré                                |
|                         |                           |                         |                          |                                             |

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LUNDI

13/10

### ENTREES

Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

### LAITAGES

Camembert à couper



### DESSERTS

## Menu Végétarien

14/10

### ENTREES

Salade de maïs



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

15/10

### ENTREES

Macédoine vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

### LAITAGES

Emmental



### DESSERTS



**CAP SUR L'OUTRE MER**



**MENU A THEME:**

**A LA DÉCOUVERTE DU GOUT**

## VENDREDI

17/10

### ENTREES

Taboulé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*sauté de porc aux olives\*

Brocolis à la béchamel



### LAITAGES



### DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



## LUNDI

20/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes



LAITAGES

Edam



DESSERTS

## Menu Végétarien

21/10

ENTREES

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

22/10

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS  
Fricassée de volaille en  
sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fromage blanc sucré



## JEUDI

23/10

ENTREES

Salade de pâtes

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Flan vanille nappé caramel

## VENDREDI

24/10

ENTREES

Concombre en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Beignet chocolat

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, cèleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



## LUNDI

27/10

ENTREES

Salade de maïs



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux  
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



## Menu Végétarien

28/10

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal  
Au pois et blé

Chou fleur

LAITAGES



DESSERTS

Moelleux citron

## MERCREDI

29/10

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

## JEUDI

30/10

ENTREES

\*Mortadelle\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Courgettes béchamel

LAITAGES

PRODUIT  
DE SAISON

DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

31/10

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*  
À servir froid

Coquillettes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

**Copier/coller** le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement



**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

### Spécifiques



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

### Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille  
Française