

**Du 1<sup>er</sup> au 5 Septembre 2025**

**Repas de la rentrée**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Sirop de grenadine Pas d'allergènes	
Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Aiguillettes de poulet sauce champignons crème Lait	Steak haché sauce forestière Pas d'allergène	Hot dog ketchup sauce ketchup (saucisse de volaille) Œuf, Gluten, Lait	Coquillettes au saumon et à l'aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites
	Riz aux petits légumes	Purée de carotte	Frites	
Fromage fondu carré Lait	Yaourt fermier nature au sucre de canne Lait	Saint Paulin Lait	Cantal	Petit fromage frais sucré Lait
Compote de fruits (pomme, pêche, abricot, poire) allégée en sucre* Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Fromage blanc cannelle et crumble* Lait, Gluten, Fruits à coque	Petit pot de glace parfum vanille chocolat* Lait	Fruits de saison au choix Pas d'allergène
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local
				Issu du Commerce équitable

**LUNDI**

Nuggets de poulet  
Gluten  
Sauce ketchup  
Pas d'allergène

Pâtes fusilli   
Gluten  
Haricots verts   
persillés  
Pas d'allergène

Petit fromage blanc  
aux fruits  
Lait

Fruits de saison au   
choix  
Pas d'allergène

**MARDI**

Parmentier de pomme  
de terre à l'égrené   
végétal  
Lait

Salade batavia en   
vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Gouda  
Lait

Mousse au chocolat au  
lait\*  
Lait, Soja  
Fruit de saison   
Pas d'allergène

**MERCREDI**

Boulettes de bœuf   
sauce façon orientale  
Pas d'allergène

Semoule   
Gluten

Légumes couscous   
Moutarde

Camembert   
Lait

Compote pomme  
pêche allégée en  
sucre\*  
Pas d'allergène  
Fruit de saison   
Pas d'allergène

**JEUDI**

Sauté de porc/dinde  
sauce colombo  
Moutarde

Riz de Camargue   
Pas d'allergène

Brocolis   
Pas d'allergène

Petit fromage frais sucré  
Lait

Cake aux poires\*  
Gluten, Œuf  
Fruit de saison   
Pas d'allergène

**VENDREDI**

Poisson meunière et  
quartier de citron  
Gluten, Lait, Poisson,  
Moutarde

Gratin de pommes de  
terre façon dauphinois  
Gluten, Lait  
Carottes vichy   
Pas d'allergène

Tomme blanche  
Lait

Fruits de saison au   
choix  
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	

**LUNDI**

Omelette à l'emmental   
Lait, Œuf

Blé   
Gluten  
Ratatouille   
Pas d'allergène

Coulommiers  
Lait

Yaourt brassé à la vanille\*   
Lait   
Fruit de saison   
Pas d'allergène

**MARDI**

Pâtes penne semi   
complets et sauce bolognaise de bœuf (bœuf HVE)   
Gluten

Petit fromage frais sucré  
Lait

Fruits de saison au choix  
Pas d'allergène

**MERCREDI**

Rôti de dinde sauce moutarde   
Moutarde, Sulfites

Pommes de terre persillées  
Pas d'allergène  
Tomates provençales   
Gluten

Fromage frais aux fruits  
Lait

Fruits de saison au choix   
Pas d'allergène

**JEUDI**

Jambon blanc   
Pas d'allergène  
Jambon de dinde  
Pas d'allergène

Gnocchis  
Gluten  
Gratin de chou-fleur   
Lait, Gluten

Pont l'Evêque   
Lait

Purée de pomme\*   
Pas d'allergène  
Fruit de saison   
Pas d'allergène

**VENDREDI**

Colin d'Alaska pané   
au riz soufflé et sauce ketchup  
Poisson, Gluten

Frites  
Pas d'allergène  
Haricots beurre à l'ail  
Pas d'allergène

Fromage fondu Vache qui rit  
Lait

Entremets saveur chocolat\*  
Lait  
Fruit de saison   
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende		Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
		Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Issu du Commerce équitable
						Produit local		

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Boulettes de mouton et bœuf sauce saveur kebab (fromage blanc, oignons, épices kebab, persil)  
Gluten, Soja, Sulfites, Lait

 Escalope de porc/dinde sauce barbecue  
Sulfites, Moutarde

Aiguillettes de poulet sauce champignons crème  
Lait 

Tarte au fromage   
(mozzarella, emmental)  
Lait, Gluten, Œuf

Beignets de calamar  
Gluten, Mollusque  
Ketchup  
Pas d'allergène



Semoule   
Gluten

Purée de pomme de terre  
Lait

Riz   
Pas d'allergène

Salade laitue en vinaigrette   
Moutarde, Sulfites

Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes  
Gluten, Lait 

Légumes couscous   
Moutarde

Brocolis persillés   
Pas d'allergène

Petits pois mijotés   
Pas d'allergène

Yaourt aromatisé  
Lait

Edam  
Lait

Petit fromage frais sucré  
Lait

Petit fromage blanc aux fruits  
Lait

Brie  
Lait

Fruits de saison au choix   
Pas d'allergène

Dessert lacté chocolat à boire\* (milkshake chocolat)  
Lait, Soja  
Fruit de saison   
Pas d'allergène

 Fruits de saison au choix  
Pas d'allergène

 Fruits de saison au choix  
Pas d'allergène

Crumble aux pommes\* (pommes, compote de pomme allégée en sucre)  
Gluten, Fruits à coque   
Fruit de saison   
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	 Produit français	 Produit de la Mer Durable	 Plat végétarien	 Viande de bœuf charolais
	 Issu de l'Agriculture Biologique	 Appellation d'origine contrôlée	 Œufs de poules élevées en plein air	 Haute Valeur Environnementale
	 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Produit décongelé	 Produit local
				 Issu du Commerce équitable

**Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025**

**Octobre rose**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Steak haché de bœuf   
Pas d'allergène

Sauce barbecue  
Gluten, Soja, Sulfites

Pizza reine (dés de volaille, mozzarella, tomate)  
Gluten, Lait

Cordon bleu  
Lait, Gluten, Soja

Dés de colin d'Alaska sauce crème tomate   
Gluten, Lait, Poisson

Lasagnes aux légumes du soleil (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental)   
Gluten, Lait 

Frites  
Pas d'allergène

Chou-fleur persillé  
Pas d'allergène

Salade laitue en vinaigrette   
Moutarde, Sulfites

Pâtes coquillettes   
Gluten

Ratatouille   
Pas d'allergène

Purée de carotte   
Lait

Yaourt fermier aromatisé\*   
Lait 

Ossau Iraty   
Lait

Bûchette lait de mélange  
Lait

Fromage blanc et coulis de fruits rouges  
Lait

Petit fromage blanc aux fruits  
Lait

Fruits de saison de saison au choix\*   
Pas d'allergène

Smoothie poire miel\*  
Pas d'allergène

Fruit de saison   
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix\*   
Pas d'allergène

Cake aux pralines roses\*  
Lait, Gluten, Œuf, Fruits à coque

Fruit de saison   
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix   
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende		Produit français		Produit de la Mer Durable		Plat végétarien		Viande de bœuf charolais
		Issu de l'Agriculture Biologique		Appellation d'origine contrôlée		Œufs de poules élevées en plein air		Haute Valeur Environnementale
		Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Produit décongelé		Produit local
		Issu du Commerce équitable						

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Saucisse de volaille  
façon chipolatas  
Gluten, Lait

Sauté de veau sauce  
façon blanquette  
Lait, Gluten

Emincé blé et pois  
sauce basquaise  
Gluten

Croque-monsieur/  
Croque-monsieur au  
jambon de dinde  
Gluten, Lait

Poisson blanc pané  
croustillant  
Poisson, Gluten

Lentilles mijotées aux  
petits légumes  
Pas d'allergène

Riz de Camargue  
Pas d'allergène  
Petits pois  
Pas d'allergène

Gratin de pommes de  
terre façon dauphinois  
Gluten, Lait  
Brocolis persillés  
Pas d'allergène

Salade batavia en  
vinaigrette  
Moutarde, Sulfites

Pâtes coquillettes  
Gluten  
Ratatouille  
Pas d'allergène

Camembert  
Lait

Yaourt aromatisé  
Lait

Saint Paulin  
Lait

Petit fromage frais sucré  
Lait

Fromage fondu carré  
Lait

Mousse au chocolat  
au lait\*  
Soja, Lait  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Fruits de saison au choix  
Pas d'allergène

Purée de pommes\*  
Pas d'allergène  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Beignet parfum  
chocolat noisette\*  
Soja, Lait, Œuf, Gluten, Fruits à  
coque  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Yaourt brassé à la  
vanille\*  
Lait  
Fruit de saison  
Pas d'allergène

Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	



**Du 13 au 17 Octobre 2025**

**Semaine des saveurs : les régions de France**



**Auvergne-Rhône-Alpes**

**Hauts-de-France**

**Ile-de-France**

**Nouvelle Aquitaine**

**Normandie**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Pané crousti  
fromage à  
l'emmental et sauce  
tomate  
*Œuf, Gluten, Lait*



Escalope de dinde  
sauce au Maroilles  
*Lait*



Boulettes de bœuf  
sauce forestière  
*Pas d'allergènes*



Parmentier de canard  
aux haricots blancs et  
purée de céleri  
*Lait, Céleri*



Hoki sauce dieppoise  
*Poisson, Gluten, Lait,  
Crustacés, Mollusques*

Riz  
*Pas d'allergènes*



Jardinière de  
légumes  
*Pas d'allergènes*



Pommes de terre  
quartier avec peau  
*Pas d'allergènes*

Courgettes persillées  
*Pas d'allergènes*



Pâtes farfalle  
*Gluten*

Duo de haricots verts  
et beurre  
*Pas d'allergènes*



Tomme grise  
*Lait*



Semoule  
*Gluten*



Carottes bâtonnets au  
jus  
*Pas d'allergènes*

Fromage blanc et  
confiture de myrtilles  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Brie  
*Lait*



Camembert  
*Lait*



Fruits de saison au  
choix  
*Pas d'allergènes*



Compote de pomme et  
cubes de pommes  
saveur vanille et brisures  
de spéculoos\*  
*Gluten, Soja*

Fruit de saison  
*Pas d'allergènes*



Ile flottante\*  
*Lait, Œuf*

Fruit de saison  
*Pas d'allergènes*



Gâteau basque et  
confiture de cerise\*  
*Œuf, Gluten, Lait*



Fruit de saison  
*Pas d'allergènes*



Fromage blanc  
pommes et caramel\*  
*Lait*

Fruit de saison  
*Pas d'allergènes*



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local
				Issu du Commerce équitable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Nuggets de blé  </p> <p>Gluten</p>	<p>Parmentier à la volaille kebab et purée de pomme de terre  </p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Chili con carne (bœuf HVE) et riz </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Sauté de porc/dinde sauce cantadou, agrumes et potiron </p> <p>Lait</p>	<p>Poisson meunière  </p> <p>Moutarde, Poisson, Lait, Gluten</p> <p>Sauce tartare    </p> <p>Sulfites, Œuf, Lait, Moutarde</p>
<p>Semoule </p> <p>Gluten</p> <p>Légumes couscous </p> <p>Moutarde</p>	<p>Salade batavia en vinaigrette </p> <p>Moutarde, Sulfites</p>		<p>Pâtes coquillettes </p> <p>Gluten</p> <p>Chou-fleur à la béchamel </p> <p>Gluten, Lait</p>	<p>Printanière de légumes et pommes de terre</p> <p>Pas d'allergène</p>
<p>Brie </p> <p>Lait</p>	<p>Cantal  </p> <p>Lait</p>	<p>Emmental </p> <p>Lait</p>	<p>Petit fromage blanc aux fruits </p> <p>Lait</p>	<p>Yaourt nature sucré </p> <p>Lait</p>
<p>Entremets saveur vanille* </p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Compote de poire allégée en sucre* </p> <p>Pas d'allergène</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergène</p>	<p>Fruits de saison au choix </p> <p>Pas d'allergènes</p>	<p>Gâteau façon financier à la farine de pois chiche*   </p> <p>Gluten, Œuf, Fruits à coque</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pas d'allergènes</p>



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Produit local



<p> <b>Pâtes fusilli</b> et sauce façon carbonara de dinde Lait, Gluten</p>	<p><b>Pizza tomate emmental mozzarella</b>  Gluten, Lait</p>	<p><b>Jambon blanc/jambon de dinde</b> et sauce tomate Pas d'allergènes</p>	<p><b>Quiche saumon épinards</b>  Lait, Poisson, Œuf, Gluten</p>	<p><b>Doigts de sorcière</b>  dégoulinants et sang de vampire (beignets sticks de mozzarella et ketchup) Lait, Œuf, Gluten</p>
	<p><b>Salade laitue</b> en vinaigrette  Moutarde, Sulfites</p>	<p><b>Frites</b> Pas d'allergènes</p> <p><b>Poêlée de haricots verts et champignons</b>  Pas d'allergènes</p>	<p><b>Salade batavia</b> et vinaigrette  Moutarde, Sulfites</p>	
<p><b>Petit fromage frais sucré</b> Lait</p>	<p><b>Tomme blanche</b> Lait</p>	<p><b>Saint Paulin</b> Lait</p>	<p><b>Saint Nectaire</b>  Lait</p>	<p><b>Lait de fantôme fermenté</b> (yaourt nature sucré)  Lait</p>
<p><b>Fruits de saison au choix</b>  Pas d'allergènes</p>	<p><b>Crème dessert saveur vanille*</b> Lait</p> <p><b>Fruit de saison</b>  Pas d'allergènes</p>	<p> <b>Fruits de saison au choix</b> Pas d'allergène</p>	<p><b>Compote pomme banane allégée en sucre*</b> Pas d'allergènes</p> <p><b>Fruit de saison</b>  Pas d'allergènes</p>	<p><b>Tarte à la boue du marais</b> (tarte au chocolat)*  Lait, Œuf, Gluten, Soja</p> <p><b>Fruit de saison</b>  Pas d'allergènes</p>



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.  
Les allergènes indiqués sont ceux à déclaration obligatoire.  
L'élément suivi d'une étoile\* correspond au choix maternelles

Légende	Produit français	Produit de la Mer Durable	Plat végétarien	Viande de bœuf charolais
	Issu de l'Agriculture Biologique	Appellation d'origine contrôlée	Œufs de poules élevées en plein air	Haute Valeur Environnementale
	Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Produit décongelé	Issu du Commerce équitable
			Produit local	