

Du 31 Août au 4 Septembre 2026

Repas de la rentrée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de concombres en vinaigrette* Moutarde, Sulfites Salade de tomates en vinaigrette Moutarde, Sulfites		Sirop de grenadine Pas d'allergène Pastèque Pas d'allergène 	Crêpe à l'emmental Œuf, Lait, Gluten Carottes râpées en vinaigrette* Moutarde, Sulfites
	Raviolis aux légumes gratinés à l'emmental Gluten, Lait	Steak haché de bœuf sauce paprika Pas d'allergène	Nuggets de poulet et sauce tomate façon ketchup Œuf, Gluten, Lait	Coquillettes au saumon et à l'aneth Gluten, Poisson, Lait, Sulfites
	Fromage fondu Vache qui rit Lait Yaourt nature sucré*	Purée de pomme de terre Lait Petits pois Pas d'allergène	Frites Pas d'allergène Haricots verts persillés Pas d'allergène	Cantal Lait Yaourt aromatisé* Lait
	Smoothie fraise banane* Lait Fruit de saison Pas d'allergène	Fruits de saison au choix Pas d'allergène	Cake au chocolat* Gluten, Œuf, Lait Fruit de saison Pas d'allergène 	Petit pot de glace vanille fraise* Lait Fruit de saison Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.
Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.
L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

Légende


Produit français


Issu de l'Agriculture Biologique


Label Rouge


Produit de la Mer Durable


Appellation d'origine contrôlée


Indication Géographique Protégée


Plat végétarien


Œufs de poules élevées en plein air


Produit décongelé


Viande de bœuf charolais


Haute Valeur Environnementale


Produit local


Issu du Commerce équitable

Du 7 au 11 Septembre 2026

LUNDI

Taboulé (*concombres*, )
poivrons, menthe)
Gluten

Céleri rémoulade* 
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Céleri


Pâtes fusilli sauce façon
carbonara
Gluten, Lait 

Pâtes fusilli sauce façon
carbonara à la volaille
Gluten, Lait

Camembert*
Lait

Petit fromage blanc aux
fruits
Lait

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

MARDI

Saucisson à l'ail et
cornichon
Moutarde

Melon charentais* 
Pas d'allergène

Poisson blanc pané 
croustillant
Gluten, Poisson

Sauce tomate
Pas d'allergène

Riz 
Pas d'allergène

Brocolis persillés 
Pas d'allergène

Mimolette*
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat*
Lait
Fruit de saison 
Pas d'allergène

MERCREDI


Macédoine mayonnaise
au fromage blanc
Moutarde, Sulfites, Œuf, Lait

Lasagnes façon
bolognaise au bœuf  et
volaille 
Gluten, Lait, Œuf


Fruits de saison au choix
Pas d'allergène

JEUDI

Salade de tomates et
concombres en 
vinaigrette*
Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage fondu
Lait, Gluten

Parmentier à la volaille 
kebab et purée de carotte
Gluten, Lait

Yaourt fermier nature au 
sucre de canne 
Lait

Gâteau aux pommes*
Lait, Œuf, Gluten
Fruit de saison 
Pas d'allergènes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise*
Moutarde, Sulfites, Œuf

Salade de coquillettes,
tomates cerises marinées
et basilic
Moutarde, Sulfites, Œuf, Gluten, Lait

Nuggets de blé 
Gluten

Semoule
Gluten
Légumes tajine (*légumes*
couscous, tomate, abricots
secs, raisins secs, miel)
Moutarde, Sulfites

Edam
Lait
Petit fromage frais sucré*
Lait

Fruits de saison au choix 
Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités
d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier
et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

	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 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI

Pastèque* 

Pas d'allergène

Salade de pommes de terre crème ciboulette

Moutarde, Lait, Sulfites

Riz sauce tomate aux lentilles corail et **égrené végétal au pois** 

Gluten, Soja

Coulommiers*

Lait

Yaourt nature sucré 

Lait

Crème dessert saveur vanille*

Lait

Fruit de saison 

Pas d'allergène

MARDI

 Concombres en vinaigrette

Moutarde, Sulfites

Carottes râpées en vinaigrette* 

Moutarde, Sulfites

Jambon blanc

Pas d'allergène

Jambon de dinde

Pas d'allergène

Purée de pomme de terre

Lait

Petits pois 

Pas d'allergène

Comté 

Lait

Yaourt aromatisé*

Lait



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

MERCREDI

Crêpe à l'emmental

Gluten, Lait, Œuf

Saucisse de volaille type francfort

Pas d'allergène

Lentilles mijotées aux **petits légumes** 

Pas d'allergène



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

JEUDI

Rosette et cornichon (porc)

Moutarde, Lait

Galantine de volaille et cornichon*

Moutarde, Gluten, Soja



Bœuf façon bourguignon

Gluten

Coquillettes 

Gluten

Fromage fondu carré*

Lait

Petit fromage blanc aux fruits

Lait

Purée **pomme** cannelle* 

Pas d'allergène

Fruit de saison 

Pas d'allergène

VENDREDI

Salade de **tomates** en vinaigrette 

Moutarde, Sulfites

Houmous de **carotte** et chips de maïs* 

Lait



Colin d'Alaska pané au riz soufflé

Gluten, Poisson

Frites

Pas d'allergène

Ratatouille 

Pas d'allergène

Tomme blanche*

Lait

Petit fromage frais sucré

Lait

Dessert lacté à boire chocolat (milkshake chocolat)*

Lait, Soja

Fruit de saison 

Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des 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 21 au 25 Septembre 2026

Découverte

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de volaille et cornichon Moutarde Œuf dur mayonnaise* Moutarde, Œuf, Sulfites	 Chips de maïs, mousse fromagère à la fourme d'Ambert, oignons confits et noix Lait, Fruits à coque	 Salade verte et croûtons en vinaigrette Moutarde, Sulfites, Gluten	Salade coleslaw (carottes, chou blanc)  Lait, Œuf, Moutarde, Sulfites Salade de concombres à la menthe en vinaigrette* Moutarde, Sulfites	Tartinade avocat et chips de maïs* Lait Céleri rémoulade  Moutarde, Sulfites, Céleri, Œuf
Pizza à l'emmental et mozzarella Gluten, Lait	 Steak haché de bœuf sauce échalote Lait	 Boulettes de sarrasin lentilles et légumes sauce tomate Gluten, Lait, Céleri	 Sauté de porc/dinde au caramel Sulfites	Beignet de calamar Gluten, Mollusque
Brocolis persillés  Pas d'allergène	Gratin de pommes de terre façon dauphinois Gluten, Lait Carottes vichy  Pas d'allergène	Semoule Gluten Haricots verts persillés  Pas d'allergène	Riz aux petits légumes  Pas d'allergène	Pâtes perles, duo de courgettes et sauce au fromage ail et fines herbes Gluten, Lait
Petit fromage frais sucré* Lait Coulommiers Lait	Fromage fondu Vache qui rit* Lait Petit fromage blanc aux fruits Lait		 Yaourt nature sucré* Lait Brie Lait	Emmental* Lait Petit fromage frais sucré Lait
 Fruits de saison au choix Pas d'allergène	 Mousse au chocolat au lait* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	Entremets flan saveur vanille* Lait Fruit de saison  Pas d'allergène	Gâteau citron pavot* Œuf, Gluten 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 élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des maternelles.

 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 28 Septembre au 2 Octobre 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de **coquillettes**
maïs et mimolette

Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites



Tomates mozzarella en
vinaigrette*

Lait, Moutarde, Sulfites

Rillettes de thon et toast de
pain de mie

Lait, Moutarde, Sulfites, Œuf, Poisson

Saucisson à l'ail et
cornichon (porc)*

Moutarde

Cordon bleu

Gluten, Lait, Soja



Macaronis semi-complets
sauce façon bolognaise
au bœuf et à l'épeautre

Gluten

Quenelles de volaille
sauce champignons
crème

Gluten, Lait, Œuf

Frites

Pas d'allergène



Courgettes à la
provençale

Pas d'allergène



Riz

Pas d'allergène

Jardinière de légumes

Pas d'allergène

Camembert*

Lait

Petit fromage frais
sucré

Lait

Yaourt fermier aromatisé

Lait



Gouda

Lait

Purée de pomme*

Pas d'allergène

Fruit de saison

Pas d'allergène



Fruits de saison au choix

Pas d'allergène

Fromage blanc vanille
spéculoos*

Lait, Gluten

Fruit de saison

Pas d'allergène



Les fruits et légumes sont BIO dans la limite des possibilités
d'approvisionnement.

Les élémentaires bénéficient d'un double choix en entrée, produit laitier
et dessert, il ne peuvent pas prendre les deux.

L'élément suivi d'une étoile* correspond au choix des 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