

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou



LUNDI

 Concombre vinaigrette balsamique du chef
 Tomate vinaigrette balsamique du chef

 Bolognaise  

Torsades Bio + râpé à part 

 Petit suisse Bio aromatisé 
Petit suisse nature Bio* & sucre

Éclair vanille
Éclair chocolat

Baguette aux céréales
Petit louis
 Prune

MARDI

 Melon

 Sauté de bœuf sauce provençale 

Purée de légumes Bio 

 Emmental Bio* 
 Coulommiers Bio*

 Raisin

Brioche
Fromage blanc sucré
 Pomme

MERCREDI

Salade de pommes de terre
 Salade Napoli

 Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge 

Ratatouille
et
Semoule 

 Brie Bio* 
 Edam Bio*

 Ananas frais Bio* 

Baguette & beurre
Petit suisse aromatisé
 Banane 

JEUDI

 Pastèque 

 Pizza soleillade

Salade batavia & vinaigrette du chef

 Yaourt sucré Bio 
 Yaourt aromatisé Bio

 Clafoutis Bio aux fruits rouges du chef 

Baguette
Chanteneige
Compote

VENDREDI

 Betteraves Bio vinaigrette du chef 
 Haricots verts Bio vinaigrette du chef 

 Filet de colin meunière et citron

Riz Bio aux petits légumes 

Samos
Tomme blanche

 Banane 

Marbré chocolat
Petit suisse sucré
 Raisin



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

LUNDI

 Macédoine Bio mayonnaise 	 Taboulé Bio 
 Sauté de bœuf sauce marengo 	
Haricots verts et Pommes vapeur persillées	
 Camembert Bio * 	 Vache qui rit Bio*
 Melon	
Céréales Lait nature  Prune	

MARDI

 Tomate vinaigrette du chef	 Carottes râpées vinaigrette du chef
 Filet de lieu à la crème 	
Poêlée de légumes Bio et Pennes Bio 	
Yaourt aromatisé Bio 	Yaourt sucré Bio 
 Banane 	
Baguette Croc lait  Pomme	

MERCREDI

 Pastèque	
 Rôti de porc sauce pizzaiolo Rôti de dinde sauce pizzaiolo 	
Carottes cuisinées Bio  et Boulgour Bio 	
 Gouda Bio*  Chanteneige Bio*	
 Cake à l'ananas du chef	
Croissant Petit suisse sucré Compote	

JEUDI

 Terrine de campagne et cornichon	
Roulade de volaille et cornichon	
 Parmentier de poisson (purée Bio) 	
Batavia & vinaigrette du chef	
 Petit suisse Bio aromatisé  Petit suisse nature Bio* & sucre	
 Prunes Pomme 	
Baguette aux céréales Emmental  Banane 	

VENDREDI

 Salade coleslaw Bio 	
 Concombre Bio vinaigrette de Xérès du chef 	
 Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	
 Gratin de chou-fleur Bio et Riz Bio 	
Tomme blanche Bleu	
Moelleux au chocolat	
Baguette & confiture Yaourt sucré  Raisin	



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

 Produit de saison	 Œufs Plein Air	 Viande bovine française	 Pêche responsable	 Appellation Origine Protégée
 Plat végétarien	 Label rouge	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Produit local	 Haute valeur environnementale (HVE)
 Agriculture Biologique	 Viande de porc français	 Bleu Blanc Cœur	 Région ultrapériphérique	 Appellation Origine Contrôlée
 * Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles	 Recette du chef	 Volaille française		



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

Salade de riz Bio niçoise Salade de blé Bio andalouse	Tomates Bio vinaigrette balsamique du chef Carottes râpées Bio au citron	Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Concombre vinaigrette du chef Salade coleslaw	Salade de lentilles Macédoine vinaigrette
Lasagnes ricotta et épinards	Cordon bleu	Filet de poulet aux oignons	Filet de saumon sauce citron	Sauté de bœuf sauce poivre
	Petits pois carottes	Purée de courgettes Bio	Julienne de légumes Bio et Coquillettes Bio	Haricots verts Bio et Riz Bio
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre	Gouda Bio* Coulommiers Bio*	Edam Bio* Brie Bio*	Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio	Petit moulé Emmental
Glace esquimau	Compote pomme fraise Compote pomme abricot	Pastèque	Prunes	Pomme Bio*
Baguette aux céréales Madame Loïk Jus d'orange	Baguette Tomme Prune	Petit beurre Fromage blanc sucré Pomme	Brioche Yaourt sucré Compote	Baguette & barre au chocolat au lait Petit suisse aromatisé Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou



SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



LE
GOUT
DE NOS
RÉGIONS

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Œuf dur Bio mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef	Concombre Bio vinaigrette balsamique du chef Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef Chou blanc Bio vinaigrette du chef	Tarte au fromage Tarte aux légumes
Sauté de porc sauce charcutière Sauté de dinde sauce charcutière	Omelette au fromage sauce tomate à part (œuf plein air)	Filet de Lieu sauce Dubarry	Rôti de dinde sauce paprika	Chili con carne
Gratin de brocolis et Pommes vapeur persillées	Haricots beurre et Pennes	Purée de carottes Bio	Blé aux petits légumes	Riz Bio
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Yaourt Bio Quart de lait	Chèvre tine Saint paulin	Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Gouda Bio* Vache qui rit Bio*
Prunes	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert mont blanc vanille Crème dessert mont blanc chocolat	Tarte Normande Tarte abricotine	Raisin
Baguette aux céréales Tomme blanche Compote	Baguette Coulommiers Pomme	Céréales Lait nature Banane	Galette au beurre Petit suisse aromatisé Raisin	Croissant Yaourt sucré Prune



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou



LUNDI

Tomates Bio vinaigrette de Xérès du chef
Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef

Saucisse de Francfort
Saucisse de volaille

Carottes cuisinées
et
Lentilles

Camembert Bio*
Chanteneige Bio*

Donut's au sucre
Donut's au chocolat

Brioche
Yaourt aromatisé
Prune

MARDI

Chou blanc vinaigrette du chef
Salade coleslaw

Filet de colin sauce crème

Gratin de courgettes Bio
et
Semoule Bio

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Raisin

Baguette aux céréales
Madame Loïk
Compote

MERCREDI

Macédoine vinaigrette du chef
Salade de lentilles

Curry de légumes

Riz Bio

Carré de l'est
Emmental

Compote Bio pomme
Compote Bio pomme abricot

Baguette
Mimolette
Banane

JEUDI

Betteraves Bio vinaigrette du chef
Haricots verts Bio vinaigrette du chef

Bolognaise

Torsades Bio et râpé à part

Coulommiers
Croc lait

Prunes
Banane

Madeleine
Fromage blanc sucré
Raisin

VENDREDI

Pâté de campagne et cornichon
Roulade de volaille et cornichon

Rôti de porc sauce moutarde
Rôti de dinde sauce moutarde

Gratin de chou fleur Bio
et
Pommes de terre Bio persillées

Yaourt brassé Bio

Pomme
Poire

Fourré chocolat
Petit suisse aux fruits
Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Produit de saison

Ceufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Recette du chef

Volaille française



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

LUNDI

MARDI

MERCREDI



VENDREDI

Chou rouge Bio aux pommes Céleri Bio rémoulade	Taboulé Salade de pâtes	Terrine au fromage du chef	Concombre Bio vinaigrette du chef Tomate Bio vinaigrette du chef	Salade de maïs Betteraves vinaigrette du chef
Nuggets de poulet plein filet	Hachis parmentier (purée Bio)	Rôti de porc sauce madère Rôti de dinde sauce madère	Tortellonis Bio et sauce Provençale à part	Filet de lieu sauce Normande
Petits pois carottes	Salade batavia & vinaigrette du chef	Haricots verts Bio et Semoule Bio	Purée de pommes de terre Bio	
Gouda Bio* Brie Bio*	Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio	Edam Bio* Camembert Bio*	Mimolette Samos	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre
Semoule au lait Riz au lait	Prunes	Poire Pomme	Tarte abricot Tarte au citron	Raisin
Baguette et confiture Yaourt sucré Compote	Croissant Petit suisse sucré Raisin	Céréales Lait nature Jus d'ananas	Baguette aux céréales Emmental Banane	Baguette Vache picon Poire



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



Octobre



SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette du chef Salade de lentilles vinaigrette du chef	Concombres vinaigrette balsamique du chef Tomate vinaigrette balsamique du chef	Potage de légumes Bio du chef Croc fromage Ratatouille Bio et Semoule Bio Tomme blanche Chanteneige Raisin Poire Brioche Petit suisse aux fruits Pomme	Rosette et cornichon Roulade de volaille et cornichon Poulet rôti jus au thym Carottes cuisinées Bio et Torsades Bio Yaourt Bio Quart de lait Banane Baguette & pâte à tartiner Lait Compote	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef Salade coleslaw Bio Filet de saumon au curry Purée de patate douce Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre Cake Ananas du chef Baguette Croc lait Poire
Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille Gratin de courgettes Bio et Pommes de terre Bio Yaourt sucré Bio Yaourt aromatisé Bio Kiwi Orange Baguette aux céréales Tomme Raisin	Rôti de dinde à la Napolitaine Poêlée de légumes et Riz Emmental Bio* Vache qui rit Bio* Compote pomme Bio Compote pomme abricot Bio Marbré au chocolat Yaourt aromatisé Banane			



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade de riz niçois Bio Salade piémontaise Bio Chipolata Saucisse de volaille Gratin de chou-fleur Bio et Pommes de terre persillées Bio Mimolette Carré frais Mousse au chocolat au lait Madeleine Petit suisse aromatisé Compote	Rillettes de sardines et fromage frais Thon et mayonnaise Sauté de boeuf sauce forestière Purée de potiron Bio Yaourt aromatisé Bio Yaourt Bio sucré Banane Baguette aux céréales Saint Paulin Banane	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef Chou blanc Bio vinaigrette du chef Filet de colin meunière et citron Petits pois carottes Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre Cake aux pommes du chef Baguette Vache qui rit Raisin	Concombres vinaigrette Céleri rémoulade Gratin de penne Bio et butternut au fromage Camembert Bio Vache qui rit Bio Poire Orange Pain au lait Yaourt sucré Poire	Potage Dubarry Bio du chef Filet de poulet sauce orientale Riz Bio aux petits légumes Coulommiers Gouda Raisin Céréales Lait nature Pomme
--	--	---	--	---



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Recette du chef



Région ultrapériphérique



Volaille française



Appellation Origine Contrôlée



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Chou blanc Bio vinaigrette du chef Chou rouge Bio vinaigrette du chef 	 Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres) Salade Ducasse (Tomate, maïs, concombre) 	 Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon 	 Potage de potiron Bio du chef 	 Macédoine Bio vinaigrette Betteraves Bio vinaigrette
Cordon bleu	 Rôti de porc sauce diable Rôti de dinde sauce diable 	 Filet de lieu sauce Grand-mère 	 Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio) 	 Tarte chèvre épinard du chef
Carottes cuisinées et Lentilles	 Haricots verts Bio et Purée de pomme de terre Bio 	 Gratin de courgettes Bio et Riz Bio 	 Salade batavia & vinaigrette du chef 	Gratin de butternut et Farfalles
Chanteneige Emmental	 Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio & sucre 	 Brie Bio Tomme blanche Bio 	 Mimolette Fourme d'Ambert 	 Yaourt aromatisé Bio Yaourt sucré Bio
Brassé aux fruits Bio 	Raisin 	 Poire Pomme 	 Brownie du chef 	 Banane Ananas frais
Galette aux céréales Yaourt sucré Pomme	Baguette aux céréales Petit moulté Poire	Brioche Lait chocolat Banane 	Baguette & confiture Petit suisse sucré Raisin	Baguette Samos Compote



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Produit de saison



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origin Contrôlée



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Recette du chef



Volaille française