

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



LUNDI

 Haricots verts vinaigrette du chef Radis & beurre
 Tortellonis Bio mozzarella à la Napolitaine
 Petit suisse Bio aromatisé Petit suisse nature* Bio & sucre
Éclair vanille Éclair chocolat
Baguette aux céréales Petit louis  Prune

MARDI

 Melon Pastèque
Pizza au fromage
Salade batavia Bio & vinaigrette
Emmental Bio* Coulommiers Bio*
Glace
Marbré chocolat Fromage blanc sucré  Pomme

MERCREDI

Salade de pommes de terre Salade de perles
Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge
Ratatouille et Riz
Edam Bio Camembert Bio
Ananas frais Banane
Baguette & beurre Petit suisse aromatisé  Raisin

JEUDI

 Concombre Bio vinaigrette Carottes râpées Bio vinaigrette
Bolognaise
Torsades Bio & râpé à part
Gouda Bio* Vache qui rit Bio*
 Mousse au chocolat au lait
Baguette Chanteneige Compote

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette du chef Tomate Bio vinaigrette du chef
Filet de colin meunière et citron
Purée de légumes Bio
 Yaourt sucré Yaourt aromatisé
 Raisin blanc Raisin noir
Brioche Petit suisse sucré  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



Marine Engagée



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



Sauce du chef

VENREDI

Macédoine mayonnaise	  Tomato Bio vinaigrette du chef    Carottes râpées Bio vinaigrette du chef	  Pastèque Melon  	 Oeuf dur et mayonnaise	  Salade coleslaw Bio  Concombre Bio vinaigrette de Xères du chef  
 Nuggets de poulet plein filet & ketchup	 Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	 Filet de lieu à la crème	 Estouffade de bœuf sauce marengo 	 Parmentier de poisson
Haricots verts Bio  et Pommes vapeur persillées Bio	Poêlée de légumes et Riz	 Carottes cuisinées Bio et Blé Bio 	 Gratin de chou-fleur Bio et Macaroni Bio 	 Salade batavia Bio & vinaigrette du chef
 Carré de l'est Pont l'éveque*	Chanteneige Bio*  Camembert Bio*	 Yaourt sucré Bio  Yaourt nature Bio & suc. 	 Petit suisse Bio sucré  Petit suisse Bio aromatisé 	Brie Tomme blanche
  Pomme Bio*  Poire Bio* 	Yaourt à boire Fraise Yaourt à boire Framboise	Tarte abricotine Tarte à la noix de coco	  Raisin noir Raisin blanc  	Donut's au sucre
Pain au chocolat Lait nature   Prune	Baguette & beurre Petit suisse sucré   Pomme	Céréales Lait chocolat Compote	Baguette aux céréales Emmental   Banane 	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. »

Appellation d'Origine Protégée

Haute valeur environnementale (HVE)

Appellation d'Origine Contrôlée

Sauce du chef

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate Bio vinaigrette Concombre Bio vinaigrette	Cervelas et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Melon jaune	Concombre Bio vinaigrette du chef Salade coleslaw Bio	Salade de lentilles Macédoine vinaigrette
Cordon bleu	Filet de Colin sauce citron	Lasagnes ricotta et épinards	Tarte au fromage	Rôti de porc aux oignons Rôti de dinde aux oignons
Purée de carottes	Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Salade batavia Bio & vinaigrette	Salade vinaigrette	Purée de courgettes Bio
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature* Bio & sucre	Gouda Coulommiers	Edam Bio Camembert Bio	Yaourt nature Bio & sucre Yaourt Bio sucré	Petit moulé Bûche de chèvre
Melon Pastèque	Raisin blanc Raisin noir	Glace	Prune Banane	Yaourt brassé aux fruits
Baguette aux céréales & confiture Lait nature Jus d'orange	Pain au lait Yaourt sucré Prune	Baguette Tomme Banane	Baguette & barre au chocolat au lait Petit suisse aromatisé Compote	Petit beurre Fromage blanc sucré 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	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Marine Engagée	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	Sauce du chef	



Septembre

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

Tomate Bio vinaigrette	
Concombre Bio vinaigrette	
Filet de poulet paprika	
Gratin de Brocolis Bio	
et	
Pommes vapeur persillées Bio	
Emmental Bio	
Chanteneige Bio	
Crème dessert mont blanc vanille	
Crème dessert mont blanc chocolat	
Baguette aux céréales	
Tomme blanche	
Compote	

MARDI

Melon Charentais	
Rôti de dinde sauce Bretonne	
Ratatouille provençale	
et	
Semoule Bio	
Saint Nectaire Auvergnat*	
Tarte Normande	
Baguette	
Coulommiers	
Prune	

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

MERCREDI

Cake de courgette et chèvre du chef	
Filet de Lieu sauce Dubarry	
Purée de carottes Bio	
Fromage blanc sucré	
Fromage blanc aux fruits	
Pomme Bio	
Poire Bio	
Croissant	
Yaourt sucré	
Banane	



SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026



JEUDI

Carottes râpées Bio vinaigrette du chef	
Chou blanc Bio vinaigrette du chef	
Mac & cheese (Macaroni Bio)	
Petit suisse nature* Bio & sucre	
Petit suisse Bio aux fruits	
Raisin noir	
Raisin blanc	
Galette au beurre	
Fromage blanc sucré	
Pomme	

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette du chef	
Radis & beurre	
Chili con carne	
Riz Bio	
Yaourt aromatisé	
Yaourt sucré	
Prune	
Banane	
Céréales	
Lait chocolat	
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



Ceufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



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



Sauce du chef

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Betteraves vinaigrette du chef Macédoine vinaigrette	Tomate Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade	Haricots verts vinaigrette du chef Salade de lentilles	Œuf dur et mayonnaise Bolognaise	Carottes râpées Bio vinaigrette Concombre Bio vinaigrette
Francfort Saucisse de volaille	Filet de Colin à la crème	Sauté de bœuf sauce moutarde	Bolognaise	Curry de légumes
Carottes cuisinées Bio et Lentilles	Gratin de courgettes Bio et Semoule Bio	Poêlée de légumes Bio et Pommes de terre Bio persillées	Torsades Bio	Riz Bio
Camembert Bio* Chanteneige Bio*	Carré de l'Est Croc lait	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Yaourt Bio quart de lait sucré Yaourt Bio quart de lait abricot	Coulommiers Emmental
Raisin blanc Raisin noir	Brassé aux fruits	Poire Bio Pomme Bio	Prune Banane	Beignet chocolat Beignet framboise
Madeleine Yaourt aromatisé Prune	Fourré chocolat Petit suisse aux fruits Pomme	Baguette & confiture Lait nature Banane	Brioche Fromage blanc sucré Raisin	Baguette aux céréales Madame Loïk 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

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Marine Engagée

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

Sauce du chef



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

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre Bio vinaigrette du chef Tomate Bio vinaigrette du chef	Chou rouge vinaigrette du chef Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail & cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Potage de légumes du chef	Betteraves vinaigrette du chef Salade de maïs
Conchiglioni Bio et sauce Provençale à part	Filet de poulet au jus	Filet de lieu sauce Normande	Sauté de boeuf sauce poivre	Hachis parmentier (purée Bio)
	Petits pois carottes	Purée de chou fleur Bio	Haricots verts Bio et Semoule Bio	Salade batavia Bio & vinaigrette du chef
Mimolette Samos	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Edam Gouda	Coulommiers Bio* Vache qui rit Bio*	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre
Poire Bio* Pomme Bio*	Tarte abricot Streusel aux prunes	Mousse au chocolat au lait	Prune Banane	Raisin blanc Raisin noir
Baguette et confiture Yaourt sucré Compote	Baguette Vache picon Banane	Céréales Lait nature Raisin	Baguette aux céréales & beurre Fromage blanc sucré Jus d'ananas	Pain au lait Lait chocolat 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



Marine Engagée



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



Sauce du chef



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



LUNDI

Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
Tomate Bio vinaigrette de balsamique du chef

Crousty de poulet

Carott'Cœur

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Poire

Orange

Brioche

Fromage blanc sucré

Raisin

MARDI

Crèmeux de chou-fleur Bio

Tortilla & mayonnaise

Gratin de courgettes Bio
et
Torsades Bio

Camembert Bio

Chanteneige Bio

Gateau basque

Tarte flan pâtissier

Marbré au chocolat

Yaourt aromatisé

Banane

MERCREDI

Terrine de saumon sauce cocktail

Filet de poulet & ketchup de betterave

Ratatouille
et
Pommes vapeur persillées

Petit suisse aromatisé Bio

Petit suisse nature Bio* & sucre

Raisin blanc

Raisin noir

Baguette & pâte à tartiner

Lait

Pomme

JEUDI

Gaspacho tomate et pastèque

Risotto de patate douce
(Riz Bio)

Yaourt Bio Quart de lait fraise

Yaourt Bio Quart de lait vanille

Banane

Ananas frais

Baguette aux céréales

Tomme

Compote

VENDREDI

Céleri Bio rémoulade

Chou rouge Bio et vinaigrette de Xérès du chef

Filet de colin meunière et citron

Purée pomme de terre et potiron

Emmental Bio*

Vache qui rit Bio*

Fromage blanc coulis de fruits exotiques

Baguette & confiture

Petit suisse sucré

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



Marine Engagée



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



Sauce du chef



**VACANCES
SCOLAIRES**

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 Carottes râpées Bio vinaigrette Chou blanc Bio vinaigrette	 Roulé à l'emmental	 Œuf dur et mayonnaise	 Potage Dubarry Bio du chef	 Concombres Bio vinaigrette Céleri Bio rémoulade
 Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	 Filet de colin meunière	 Gratin de penne Bio et butternut au fromage	 Couscous poulet	 Filet de merlu au curry
Purée de pomme de terre	 Riz Bio	 Salade batavia Bio & vinaigrette	 Légumes couscous et Semoule Bio	 Gratin de chou-fleur Bio et Pommes de terre persillées Bio
 Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Mimolette Carré frais	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Tomme blanche Bûche de chèvre	 Coulommiers Bio Vache qui rit Bio
 Poire Bio Pomme Bio	Raisin blanc Raisin noir	Chou à la crème Chou au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	 Banane Ananas
Madeleine Petit suisse aromatisé Compote	Pain au chocolat Lait nature Banane	Baguette Vache qui rit Raisin	Baguette aux céréales & confiture Yaourt sucré Poire	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



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



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



Sauce du chef



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI



Potage de légumes Bio du chef	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Cervelas et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon</i>	Salade Ducasse (Tomate, maïs, concombre) Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres)	Potage de potiron Bio et râpé
Omelette sauce tomate	Filet de lieu sauce diable	Sauté de bœuf sauce Vampire (Ail, ketchup et paprika)	Tarte chèvre tomate et basilic	Hachis parmentier d'Halloween gratiné au cheddar (Patate douce Bio)
Pommes sautées au thym	Haricots verts Bio et Farfalles Bio	Gratin de butternut Bio et Riz Bio	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Salade batavia Bio & vinaigrette du chef
Petit suisse Bio aromatisé Petit suisse nature Bio & sucre	Emmental Bio Chanteneige Bio	Brie Tomme	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Mimolette Carré roussot
Raisin noir Raisin blanc	Semoule au lait	Banane Ananas frais	Poire Bio Pomme Bio	Fantôme cake du chef
Galette aux céréales Yaourt sucré Pomme	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Poire	Brioche Lait chocolat Compote	Baguette aux céréales Petit moulé Raisin	Baguette Samos 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



Cœufs Plein Air



Viande bovine française



Marine Engagée



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



Sauce du chef