



« Bien manger à l'école
C'est l'affaire
de ma commune »



Menus semaine 36 du 01 Septembre au 04 Septembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
lundi 31					
MARDI 01	Melon	Steak Haché échalotte 8.9.12.14	Frites 9.14		Glace 1.2.3.7.8.11.14
MERCREDI 02	Betteraves rouges œuf 3.9.13.14	Chipolatas aux herbes 1.2.3.9.12.14	Haricots verts 9.14		Yaourt fruits bio 2.8.14
JEUDI 03	Carottes rapées bio 9.13.14	Lasagnes de légumes 1.2.3.9.12.14	Salade verte 9.13.14	Kiri 1.14	Compote de pomme bio 14
VENDREDI 04	Concombre bio à la crème 9.13.14	Filet de colin pané 1.2.3.4.5.6.8.9.14	Pomme de terre vapeur 1.14		Salade de fruit à la vanille 14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 37 du 07 Septembre au 11 Septembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 07	Taboulé maison 1,2,3,9,14	Sauté de dinde 9,14	Carottes sautées 1,9,14		Petits suisses aux fruits 1,8,12,14
MARDI 08	Pastèque	Boulettes de bœuf sauce tomate 8,9,12,14	Pâtes 2,9,14	Emmental 1,14	Raisin Bio
MERCREDI 09	Salami cornichon 9,13,14	Cordon bleu 1,2,3,9,14	Petit pois carottes 9,14	Kiri 1,14	Tarte aux pommes 1,2,3,8,9,11,14
JEUDI 10	Salade tomates concombre 9,13,14	Tortilla maison 1,3,9,14	Salade 9,13,14		Liegeois 1,14
VENDREDI 11	Melon 1,9,13,14	Colin sauce Provençale 1,2,3,4,5,6,8,9,14	Riz 2,9,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 38 du 14 Septembre au 18 Septembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 14	Betteraves rouges vinaigrette 9,13,14	Poulet roti 9,14	Poêlée asiatique 9,14		Yaourt 1,14
MARDI 15	Melon	Escalope de veau 1,2,3,9,12,8,14	Haricots verts persillés 2,9,14		Tarte aux fruits 1,8,12,14
MERCREDI 16	Gaspacho 1,2,3,9,12,8,14	Bolognaise 1,2,3,9,12,8,14	Pâtes 2,9,14	Camembert 1,14	Poire bio 1,2,3,14
JEUDI 17	Salade tomates concombre mais œuf 9,13,14	Paella 1,2,3,9,14	Légumes 9,13,14	Edam 1,14	Compote bio 14
VENDREDI 18	Carottes râpées 3,1,14	Parmentier de poisson 1,2,3,9,14	Salade 9,13,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 39 du 21 Septembre au 25 Septembre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 21	Concombre à la crème 3,9,13,14	Poulet Basquaise 9,14	Riz 9,14		Fromage blanc 1,14
MARDI 22	Tarte au fromage 1,2,3,11,14	Saucisses toulouse à la tomate 8,9,12,14	Lentilles financières 2,9,14	Kiri 1,14	Raisin
MERCREDI 23	Melon 9,13,14	Escalope de dinde 9,14	Frite 9,14		Yaourt vanille caramel 1,14
JEUDI 24	Tomates œuf 9,13,14	Gratin de pâtes fromage 2,14,9	Légumes de saison 9,13,14		Crème chocolat 1,2,3,14
VENDREDI 25	Taboulé 1,3,9,13,14	Dos de colin sauce citron 1,2,3,9,14	Pomme de terre vapeur 2,9,14		Glace 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 40 du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 28	Betteraves œuf 3.9.13.14	Steak haché échalotte 8.9.12.14	Poêlée de légumes 1.2.3.9.14		Tarte abricot 1.8.12.14
MARDI 29	Tomates haricots verts mais 9.13.14	Sauté de veau 9.14	Gratin de pomme de terre 2.9.14	Emmental 1.14	Pomme bio 1.14
MERCREDI 30	concombre vinaigrette 9.13.14	Chipolatas 9.13.14	Lentilles dijonnaise 2.9.14		Flan vanille 1.2.3.14
JEUDI 01	Salade de riz tomate œuf olive 2.3.9.13.14	Omelette aux herbes et pomme de terre 1.2.3.14	Salade 9.13.14		Mousse chocolat 1.2.3.12.8.14
VENDREDI 02	Carottes rapées 1.2.3.9.14	Poisson à la limousine 2.9.14	Pomme de terre 9.13.14		Cornet de glace 1.14.11.8.12



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



MENU CANTINE



Menus semaine 41 du 05 Octobre au 09 Octobre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 05	Salade de tomates 1,9,13,14	Bourguignon 9,14	Pâtes 9,14		Gateau basque 1,8,12,14
MARDI 06	Tzatziki crème fraiche 9,13,14	Poulet rôti 9,14	Purée maison 9,14	Samos 1,14	Compote de fruits 1,14
MERCREDI 07	Paté de foie 1,2,3,9,14	Cordon bleu 8,9,12,14	Haricots verts persillés 2,9,14	Camembert 1,14	Poire bio
JEUDI 08	Carottes rapées œufs 3,9,14	couscous de légumes 2,9,14	Semoule		Riz au lait 1,2,3,14
VENDREDI 09	Betteraves rouges 9,13,14	colin meunière 1,2,3,4,5,6,8,9,14	Riz sauce citron 1,2,3,9,14		Liégeois glace 1,3,11,12,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 42 du 12 Octobre au 16 Octobre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 12	Salade coleslaw 1,3,9,13,14	Hamburger 8,9,12,14	Frites 9,14		Brownies 1,2,3,8,11,12,14
MARDI 13	Nem aux légumes 1,2,3,8,12,14	Porc au caramel 9,14,12,8	Riz cantonnais 2,9,14		Flan coco 1,2,3,9,14
MERCREDI 14	Salade de tomate mozza 1,9,13,14	Pizza maison 1,2,3,9,14	Salade verte 9,13,14		Tiramizu 1,2,3,12,8,14
JEUDI 15	Salade de carottes à la Marocaine 9,13,14	Tajine pomme de terre abricot 2,9,14	Semoule 2,9,14		Meskouta gateau à l'orange 1,2,3,9,14
VENDREDI 16	Salade verte 9,13,14	Paella poulet maison 2,9,14			Churros 1,2,3,9,14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 43 du 19 Octobre au 23 Octobre 2026

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 19	Tarte à la tomate chèvre 1.2.3.9.10.12.14	Cordon bleu 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Frites 9.14		Glace 1.3.14
MARDI 20	Tomates œufs 9.13.14	Parmentier de bœuf 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Salade 9.13.14	Mimolette 1.14	Tarte aux pommes 1.3.14
MERCREDI 21	Friand fromage 1.9.13.14	boulette de boeuf sauce provençale 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Gratin de courgettes 2.9.14		Fruits de saison
JEUDI 22	Carottes rapées 1.9.13.14	Poulet yassa 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Riz sauce citron 9.14		Petit suisse aux fruits 1.14
VENDREDI 23	Betteraves mimolette 9.13.14	Poisson meunière 1.2.3.7.8.9.10.12.14	Pomme vapeur persillées 2.9.14		Riz au lait 1.14.3.

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 44 du 26 Octobre au 30 Octobre 2025

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 26	Taboulé maison 1,9,13,14	Escalope de poulet roties 9,14	Légumes persillés 2,9,14	Tartare 1,14	Fruit de saison 1,2,3,11,14
MARDI 27	Tomates en salade 2,9,13,14	Bolognaise 9,14	Pâtes 2,9,14		Compote de fruits 14
MERCREDI 28	Carottes rapées 2,9,13,14,3	Merguez 9,14	Couscous aux légumes 2,9,14		Petits suisse aux fruits 1,14
JEUDI 29	betteraves rouges vinaigrette 9,13,14	Blanquette de veau 1,3,9,12,14	Riz 2,9,14		Liégeois glace 1,14
VENDREDI 30	Concombre bio vinaigrette 9,13,14	Filet de colin pané 1,2,3,4,5,6,8,9,14	Haricots blancs à la tomate 1,14	Edam 1,14	Salade de fruit 14

Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.