

MENU SCOLAIRES

du 1er au 04 septembre



semaine 36	LUNDI 31/08/26	MARDI 01/09/26	MERCREDI 02/09/26	 JEUDI 03/09/26	 VENDREDI 04/09/26
ENTREE			 Salade niçoise	Salade verte bio  local Vinaigrette / dés emmental	
PLAT		 Boulettes de bœuf à sauce tomate maison bio local	Poulet rôti sauce forestière	Couscous végétarien Avec Falafels	Poisson sauce hollandaise
ACCOMPAGNEMENT		Macaronis au beurre et emmental	 Purée de pommes de terre bio local		 Ratatouille bio locale
FROMAGE		Fromage blanc / miel			Fromage frais
DESSERT		Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de fruits ou fruit	Salade de fruits frais
GOUTER			Suisse nature Pain - chocolat		

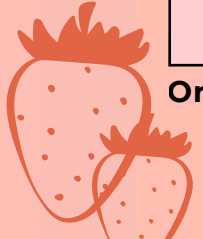


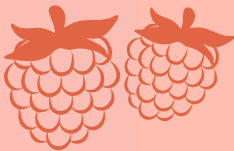
Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



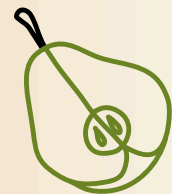
menu végétarien





MENU SCOLAIRES

du 07 au 11 septembre



semaine 37	 LUNDI 07/09/26	MARDI 08/09/26	MERCREDI 09/09/26	JEUDI 10/09/26	VENDREDI 11/09/26
ENTREE		Salade de tomates bio local  Vinaigrette basilic	 Pizza au fromage Bio	Salade verte bio local  et feta	Rillettes de Thon + Tortillas
PLATS	Omelette aux fines herbes	Nuggets de Poulet	Roti de Porc	Sauté de dinde à l'échalote	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	 Légumes de saison bio local à la tomate et Riz semi complet	Nouilles au beurre	 Aubergines bio local à la provençale gourmandes	 Gratin Dauphinois	Fondue de poireaux et coquillettes
FROMAGE	Fromage		Fromage frais bio		Fromage
DESSERT	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Compote de fruits	Fromage blanc Vanille bio	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		

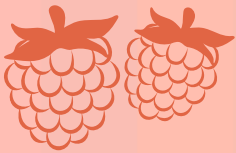
Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



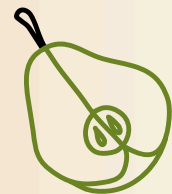
menu végétarien





MENU SCOLAIRES

du 14 au 18 septembre

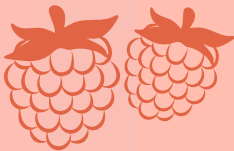


Semaine 38	LUNDI 14/09/26	 MARDI 15/09/26	MERCREDI 16/09/26	JEUDI 17/09/26	VENDREDI 18/09/26
ENTREE	Salade de pois chiche au cumin	 Cake aux légumes de saison et au fromage	 Salade de tomates vinaigrette bio local		 Salade verte bio local / dés emmental
PLATS	Emincé de dinde au jus brun	Macaronis au beurre gratinés Et légumes de saisons bio local / petits pois 	Escalope de porc sauce moutarde	Bœuf sauté à la provençale	Hachis parmentier de la mer
ACCOMPAGNEMENT	 Courgettes sautées bio local à l'ail et au thym		Frites	Riz Pilaf aux petits légumes de saison bio local 	
FROMAGE			Fromage Frais	Fromage	
DESSERT	Riz au lait nature	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison	Compote de fruits
GOUTER			Compote de fruits Pain au lait		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

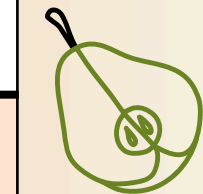
Produits issus de l'Agriculture Biologique 

menu végétarien 



MENU SCOLAIRES

du 21 au 25 septembre

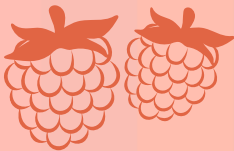


Semaine 39	LUNDI 21/09/26	MARDI 22/09/26	MERCREDI 23/09/26	JEUDI 24/09/26	 VENDREDI 25/09/26
ENTREE		 Salade de tomates bio local / mozzarella	Salade de concombre bio local 	 Salade verte vinaigrette bio local	Salade mexicaine maison
PLAT	Pilon de Poulet rôti aux herbes de Provence	Côte de porc	Kefta au jus	Cordon bleu	Curry de carottes et patates douces / riz pilaf
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois bio local	 Poêlée de légumes de saison bio local et petits lardons fumés	Semoule et petits légumes de saison bio local 	Purée de pois cassés et carottes	
FROMAGE	 Fromage bio		Fromage Frais		Fromage
DESSERT	Salade de fruits frais	Riz au lait nature maison	 Compote de fruits bio	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Suisse nature Pain - chocolat		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

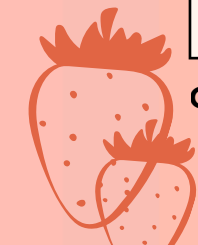
Produits issus de l'Agriculture Biologique 

menu végétarien 



MENU SCOLAIRES

du 28 septembre au 02 octobre



Semaine 40	 LUNDI 28/09/26	MARDI 29/09/26	MERCREDI 30/09/26	JEUDI 01/10/26	VENDREDI 02/10/26
ENTREES		 Salade de concombre bio local vinaigrette	 Salade de tomates bio local et dés emmental	Tourte aux légumes et fromage maison	 Salade verte bio local
PLATS	 Aubergines Parmesanes (Aubergines bio local) et Céréales Gourmandes	Veau marengo	Sauté de porc	Emincé de poulet façon thaï	Bouchée de la mer (vol au vent)
ACCOMPAGNEMENT		 Riz Pilaf bio	Petits pois à la française	Nouilles aux petits légumes de saison	 Poêlée de carottes bio
FROMAGE	 Fromage Frais bio				 Fromage frais bio
DESSERTS	Salade de fruits frais	Fromage blanc aromatisé	Crème Dessert	Salade de fruits frais	Flan pâtissier maison
GOUTER			Compote de fruits Pain au lait		

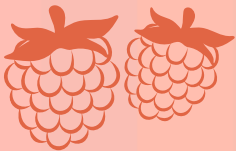
Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



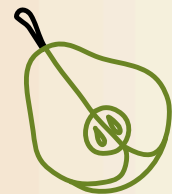
menu végétarien





MENU SCOLAIRES

du 05 au 09 octobre



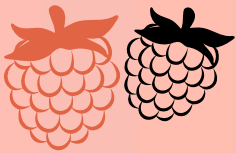
Semaine 41	LUNDI 05/10/26	MARDI 06/10/26	MERCREDI 07/10/26	JEUDI 08/10/26	VENDREDI 09/10/26
ENTREES	½ pamplemousse	Salade de lentilles	Salade de Haricots verts vinaigrette	Velouté de courgettes bio local et chèvre	Salade verte bio local
PLATS	Lasagnes bolognaïses	Gratin de crozet et légumes bio local	Jambon braisé au jus brun	Sauté de dinde à la tomate	Moules marinières
ACCOMPAGNEMENT			Poêlée de Fèves et pommes de terre au paprika	Polenta au fromage crémeuse	Frites
FROMAGE	Fromage blanc nature bio / miel		Fromage frais bio		Fromage bio
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Salade de fruits	Fruit de saison
GOUTER			Briquette lait Fruits de saison Madeleine		

Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique

menu végétarien



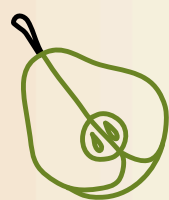
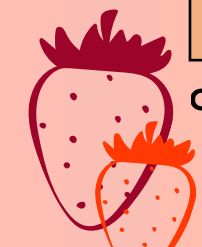


SEMAINE DU GOÛT

1 jour = 1 couleur



du 12 au 16 octobre



Semaine 42	LUNDI 12/10/26	MARDI 13/10/26	MERCREDI 14/10/26	JEUDI 15/10/26	VENDREDI 16/10/26
	JAUNE	VERT	BLANC	ROUGE	ORANGE
ENTREE	Tartine de Houmous et Gressins	 Salade verte bio local et dés de feta	Salade de chou-fleur vinaigrette	Mousse de Betteraves et gressins	Salade d'oranges et copeaux de chocolat
PLAT	Emincé de porc au curry	 Aiguillettes de dinde à la sauce basilic	Curry de Haricots coco et Riz Blanc	Cuisse de poulet à la basquaise	Cubes de saumon au paprika et petits oignons
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour et poivrons jaunes	 Poêlée de Pois gourmands persillés et courgettes bio local		Pates de couleurs au pesto rosso et emmental	 Purée de patates douces bio local à la noisette
FROMAGE	Emmental		 Croque Lait Bio		 Gouda bio
DESSERT	Banane	Crème dessert pistache	Yaourt à la noix de coco	Compote Pomme/ Fraise	Carrot Cake maison
GOUTER			Compote de fruits Brioche tranchée + chocolat		

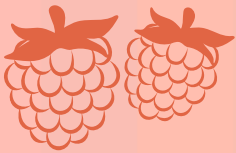
Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



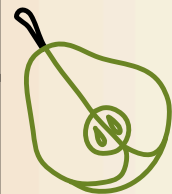
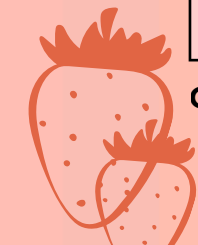
menu végétarien





MENU CLSH

du 19 au 23 octobre



Semaine 43	LUNDI 19/10/26	MARDI 20/10/26	 MERCREDI 21/10/26	JEUDI 22/10/26	VENDREDI 23/10/26
ENTREE	Ceuf dur mayonnaise	Pizza au fromage maison	Salade de chou- fleurs vinaigrette		 Salade verte bio local vinaigrette
PLAT	Tajine de de volaille (Pomme de terre, pois chiche et légumes de saison)	Chipolatas	Lasagnes Chèvre Epinards	Gardianne de Taureau	Poisson blanc gratiné
ACCOMPAGNEMENT		 Gratin de blettes bio local		 Riz Pilaf bio	Quinoa et dés de courgettes
FROMAGE	 Fromage frais bio			Fromage	
DESSERT	Salade de fruits frais	Fromage blanc vanille	 Compote de fruits bio	Fruit de saison	Flan au chocolat
GOUTER	Yaourt à boire Brioche tranchée + chocolat	Compote de fruits Pain + fromage	Fruits de saison Madeleine / yaourt nature	Yaourt nature / miel Fruit / Cracotte	Pain + Fromage Compote à boire

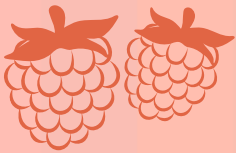
Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique



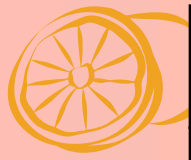
menu végétarien



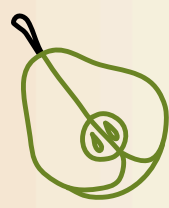


MENU CLSH

du 26 au 30 octobre



Semaine 44	LUNDI 26/10/26	MARDI 27/10/26	MERCREDI 28/10/26	JEUDI 29/10/26	VENDREDI 30/10/26
ENTREE		 Salade verte bio local vinaigrette	 Salade de concombre à la crème	Pâté de campagne	Salade de carottes râpées
PLAT	Petits salés aux lentilles et carottes	Boulettes d'agneau sauce tomates maison bio local 	Œufs à la Florentine (Gratin épinards)	Pilon de poulet rôti aux herbes de Provence	Tagliatelles aux fruits de mer (Nouilles pour maternelles)
ACCOMPAGNEMENT		Semoule et petits légumes de saison bio local 		 Purée de pommes de terre et brocolis bio local	
FROMAGE	 Fromage frais bio	 Fromage bio		Fromage	 Fromage frais bio
DESSERT	Salade de fruits frais	Fruit de saison	 Compote de fruits bio	Clafoutis aux pommes maison	Fruit de saison
GOUTER	Fruits de saison Brioche - confiture	Suisse nature Pain - chocolat	Fromage blanc / miel Pain - chocolat	Fruit Pain - Fromage	Compote de fruits Donuts



Origine viande : Bœuf et veau FR Porc FR Agneau FR Volaille FR

Produits issus de l'Agriculture Biologique 

menu végétarien 

