

# SEMAINE DU 01 SEPTEMBRE 2025 AU 05 SEPTEMBRE 2025 SCOLAIRE



#### <u>ETE</u>

MENU SEMAINE 36						
COMPOSANTES	LUNDI 01/09/25	MARDI 02/09/25	MERCREDI 03/09/25	JEUDI 04/09/25	VENDREDI 05/09/25	
			VEGETARIEN			
ENTREES		Salade de haricots verts	Salade de tomates <u>bio</u> <u>local</u> / mozzarella	Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade de pâtes	
PLATS		Sauté de dinde au curry	Galette végétarienne	Emincé de Porc au caramel	Poisson Pané	
ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes de bœuf	Quinoa et légumes grillés <u>bio local</u>	Blé aux petits légumes de Barème <u>bio local</u>	Coquillettes	Gratin de Courgettes de Barème <u>bio local</u>	
FROMAGE	Fromage Frais	Flan à la vanille		Yaourt nature	Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	
GOUTER			Fromage blanc Madeleine			

## ECOCERT EN CUISINE

#### SEMAINE DU 08 SEPTEMBRE 2025 AU 12 SEPTEMBRE 2025

#### **SCOLAIRE**



ETE



#### **MENU SEMAINE 37 COMPOSANTES** MARDI 09/09/25 **LUNDI 08/09/25 MERCREDI 10/09/25 JEUDI 11/09/25 VENDREDI 12/09/25 MENU BASQUE VEGETARIEN** Salade de tomates Salade de Betteraves Salade verte bio local Salade de concombres **ENTREES** Macédoine de Barème bio local / feta / bio local et dés Dés emmental mayonnaise de fromage de brebis menthe Poulet basquaise Quenelle nature Filet de colin à la crème **PLATS** Roti de dinde **Spaghettis Bolognaises** Au jus Sauce mornay gratinée Emmental râpé Riz créole Gratin de blettes Courgettes bio local Petits pois carottes **ACCOMPAGNEMENT** à la sauce tomate et blé Fromage frais FROMAGE Compote et biscuit Pot de glace Yaourt aromatisé bio Salade de fruits Fruit de saison **DESSERTS** AB Fruits de saison **GOUTER** Madeleine



### SEMAINE DU 15 SEPTEMBRE 2025 AU 19 SEPTEMBRE 2025



#### <u>SCOLAIRE</u>

MENU SEMAINE 38							
COMPOSANTES	LUNDI 15/09/25	MARDI 16/09/25	MERCREDI 17/09/25	JEUDI 18/09/25	VENDREDI 19/09/25		
		MENU REUNIONNAIS	VEGETARIEN				
ENTREES		Accras de Morue et salade verte		Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade de tomates		
PLATS	Sauté de dinde	Rougail saucisse	Quiche aux légumes	Carbonade Flamande	Lasagnes de poissons		
ACCOMPAGNEMENT	Aubergines <u>bio local</u> et blé à la tomate	Riz créole aux petits légumes <u>bio local</u>	Courgettes <u>bio local</u> et lentilles vertes à la tomate	Frites	épinards		
FROMAGE	Fromage frais	fromage	Fromage	Fromage	Fromage frais		
DESSERTS	Fruit de saison	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits		
GOUTER			Compote de fruits Pain - Fromage				



#### SEMAINE DU 22 SEPTEMBRE 2025 AU 26 SEPTEMBRE 2025

#### **SCOLAIRE**





MENU SEMAINE 39						
COMPOSANTES	LUNDI 22/09/25	MARDI 23/09/25	MERCREDI 24/09/25	JEUDI 25/09/25	VENDREDI 26/09/25	
				VEGETARIEN MENU CORSE		
ENTREES	Pizza au fromage maison	Melon d'Hiver	Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade verte <u>bio local</u>	Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs, tomates)	
PLATS	Sauté de dinde au jus	Boulettes de Bœuf sauce tomate et champignons	Sauté de veau aux olives	Aubergines à la Bonifacienne (Brousse et tomates)	Filet de colin à la dieppoise	
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée Carottes et pois gourmands	Semoule et légumes	Purée de pois cassés	Et Coquillettes	Flan de courgettes <u>bio local</u>	
FROMAGE		Fromage				
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Bio	Gâteau à la châtaigne	Fruit de saison	
GOUTER			Fruits de saison Madeleine			



## SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 03 OCTOBRE 2025



#### <u>SCOLAIRE</u>

<u> </u>				BRETAGNE A A A A A A			
MENU SEMAINE 40							
COMPOSANTES	LUNDI 29/09/25	MARDI 30/09/25	MERCREDI 01/10/25	JEUDI 02/10/25	VENDREDI 03/10/25		
		VEGETARIEN		MENU BRETON			
ENTREES		Salade de Mâche / Betterave	Salade de Haricots verts	Crêpe au fromage	Salade de carottes râpées		
PLATS	Sauté de dinde au jus	Gratin de Courgettes au lait de coco et pois chiche	Roti de porc à la forestière	Saucisse	Dés de saumon à la crème citronnée		
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts sautés aux champignons	Steak fromager	Polenta crémeuse	Haricots coco de paimpol à la tomate	Courgettes en gratin		
FROMAGE	Fromage frais		Flan à la vanille				
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de fruits		Fruit de saison	Yaourt aromatisé		
GOUTER			Fruits de saison Madeleine				



## SEMAINE DU 06 OCTOBRE 2025 AU 10 OCTOBRE 2025 SCOLAIRE



#### **AUTOMNE**

#### **MENU SEMAINE 41** COMPOSANTES **LUNDI 06/10/25** MARDI 07/10/25 **VENDREDI 10/10/25** MERCREDI 08/10/25 **JEUDI 09/10/25 VEGETARIEN MENU CAMARGUAIS** Salade verte de Barème <u>bio local</u> **ENTREES** Salade de lentilles Salade de haricots vertes verts dés emmental Couscous végétarien Poisson colin à la **PLATS** Sauté de dinde aux Jambon braisé Gardianne de Taureau Falafels et petits herbes de Provence Sauce brune moutarde légumes Epinards à la crème Gratin dauphinois Riz IGP de Camargue Gratin de chou-fleurs **ACCOMPAGNEMENT** FROMAGE Fromage frais Fromage frais **DESSERTS** Fruit de saison Fromage blanc à la Compote de fruits Eclair au chocolat Fruits au sirop bio AB vanille **GOUTER** Fruits de saison Madeleine



#### SEMAINE DU 13 OCTOBRE 2025 AU 17 OCTOBRE 2025

#### **SCOLAIRE**



#### **MENU SEMAINE 42**

#### LE TOUR DU MONDE DES EPICES et AROMATES

DEMIAINE	DU GANT	LE TOUR DI	NONDE DE	:2 ELICE2 et 1	AROMATES
COMPOSANTES	LUNDI 13/10/25	MARDI 14/10/25	MERCREDI 15/10/25	JEUDI 16/10/25	VENDREDI 17/10/25
			VEGETARIEN		
ENTREES		Salade de choux fleurs vinaigrette à la <b>moutarde</b>	Salade verte de Barème <u>bio local</u> dés emmental		Salade de carottes râpées au <b>cumin</b>
PLATS	Emincé de veau aux petits oignons	Boulettes de bœuf à la sauce tomate au paprika	Gratin de lentilles corail Et Pois chiche	Cuisse de poulet rôti à l'estragon	Moules manières à <b>l'ail</b> <b>et au basilic</b>
ACCOMPAGNEMENT	Carottes et petits navets poêlés au <b>curry</b>	Macaronis au fromage	Chou fleurs sautés <b>au persil</b>	Purée de potimarron au parmesan et à la <b>muscade</b>	Frites
FROMAGE	Fromage frais			Petit suisse nature	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Compote de fruits <u>bio</u> Et pain d' <b>épices</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		



#### SEMAINE DU 20 OCTOBRE 2025 AU 24 OCTOBRE 2025

#### <u>CLSH</u>



#### <u>AUTOMNE</u>

MENU SEMAINE 43						
COMPOSANTES	LUNDI 20/10/25	MARDI 21/10/25	MERCREDI 22/10/25	JEUDI 23/10/25	VENDREDI 24/10/25	
		VEGETARIEN				
ENTREES		Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade de pommes de terre	Mousse de maquereaux / kiri - Gressins	Salade de carottes râpées	
PLATS	Veau Marengo		Emincé de poulet au curry	Roti de porc sauce moutarde	Poisson pané	
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole	Lasagnes végétariennes	Haricots verts sautés	Gratin de blettes	Coquillettes aux petits légumes	
FROMAGE	Fromage frais		Fromage		Fromage frais	
DESSERTS	Compote de fruits <u>bio</u>	Yaourt à la vanille <u>bio</u>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème chocolat <u>bio</u>	
GOUTER	Petit suisse aux fruits Pain – beurre Fruit de saison	Pain / Fromage Fruit de saison	Yaourt à boire Pain au lait Fruit de saison	Donuts Compote à boire	Compote à boire Yaourt brassé nature Fruit de saison	



# SEMAINE DU 27 OCTOBRE 2025 AU 31 OCTOBRE 2025 <u>CLSH</u>



#### **AUTOMNE**

MENU SEMAINE 44						
COMPOSANTES	LUNDI 27/10/25	MARDI 28/10/25	MERCREDI 29/10/25	JEUDI 30/10/25	VENDREDI 31/10/25	
	VEGETARIEN					
ENTREES	Salade de haricots verts		Coleslaw	Salade verte de Barème <u>bio local</u>		
PLATS	Raviolis au fromage	Emincé de dinde à l'échalote	Roti de Porc	Tagliatelles à la	Filet de Hoki à la bordelaise	
ACCOMPAGNEMENT	A la sauce tomate	Carottes <u>bio local</u> et patates douces sautées	Purée de Brocolis	carbonara + emmental	Petits pois et fèves au jus	
FROMAGE	Petit suisse nature <u>bio</u>	Fromage frais	Fromage		Fromage frais	
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé <u>bio</u>	Compote de fruits bio	Fruit de saison	
GOUTER	Yaourt Fruit de saison Pain / Beurre	Fromage blanc / Miel Fruit de saison/ Gaufrette	Brique de lait Fruit Barre de Céréales	Fruit de saison Yaourt nature Pain au lait / Chocolat	Compote Gaufre liégeoise	



#### SEMAINE DU 02 NOVEMBRE 2025 AU 07 NOVEMBRE 2025



#### <u>SCOLAIRE</u>

#### **AUTOMNE**



#### **MENU SEMAINE 45**

COMPOSANTES	LUNDI 03/11/25	MARDI 04/11/25	MERCREDI 05/11/25	JEUDI 06/11/25	VENDREDI 07/11/25
		MENU PERIGOURDIN	VEGETARIEN		
ENTREES		Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade de verte de Barème <u>bio local</u>	Mousse de betteraves et Gressins	Salade de haricots verts
PLATS	Emincé de dinde	Hachis Parmentier de	Omelette au fromage	Boulettes d'agneau à la sauce tomate	Paella de la mer
ACCOMPAGNEMENT	Gratin de Fenouil à la provençale	canard	Choux fleur persillés	Spaghettis	
FROMAGE	Fromage blanc <u>bio</u>	Fromage frais		Fromage frais	Yaourt brassé nature
DESSERTS	Biscuit	Compote <u>bio</u>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTER			Compote de fruits Financier		



COMPOSANTES

**ENTREES** 

#### SEMAINE DU 10 NOVEMBRE 2025 AU 14 NOVEMBRE 2025



#### **SCOLAIRE**



**LUNDI 10/11/25** 

**MENU AUVERGNAT** 

# MENU SEMAINE 46 MARDI 11/11/25 MERCREDI 12/11/25 JEUDI 13/11/25 VENDREDI 14/11/25 FERIE VEGETARIEN Salade de haricots verts Velouté de choux bio local Chipolatas Crousti fromage Poisson à la provençale

Petit salé aux lentilles et carottes bio local  ACCOMPAGNEMENT  Petit salé aux lentilles et carottes bio local  Purée de pommes de terre bio local  FROMAGE  Petit suisse nature  Purée de pommes de terre bio local  Fromage  Fromage  Fromage  Fromage  Fromage  Fruit de saison  Fruit de saison  Compote de fruits				<u>bio local</u>	
ACCOMPAGNEMENT  Purée de pommes de terre bio local  FROMAGE  Petit suisse nature  Purée de pommes de terre bio local  Fromage  Fromage  Promage  Risotto aux champignons  Et coquillettes  Fromage	PLATS	Petit salé aux lentilles	Chipolatas	Crousti fromage	Poisson à la provençale
FROMAGE Petit suisse nature Fromage Fromage	ACCOMPAGNEMENT				_
DESSERTS Tarte aux pommes Fruit de saison Fruit de saison Compote de fruits	FROMAGE	Petit suisse nature			Fromage
	DESSERTS	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits
GOUTER Fruits de saison Gaufre	GOUTER				



#### SEMAINE DU 17 NOVEMBRE 2025 AU 21 NOVEMBRE 2025



#### <u>SCOLAIRE</u>

	**************************************
MENU SEMAINE 47	

TOULOUSE

		MENU SI	EMAINE 47	(17)	
COMPOSANTES	LUNDI 17/11/25	MARDI 18/11/25	MERCREDI 19/11/25	JEUDI 20/11/25	VENDREDI 21/11/25
		VEGETARIEN		MENU TOULOUSAIN	
ENTREES	Velouté de légumes <u>bio local</u>	Salade verte de Barème <u>bio local</u>	Salade d'endives Dés emmental	Velouté de potiron	Coleslaw
PLATS	Roti de dinde sauce fromagère	Chili sin Carne	Boulettes de bœuf à la tomate	Cassoulet toulousain	Filet de colin à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Blé pilaf et petits légumes		Céréales gourmandes		Pates au pesto emmental
FROMAGE		Fromage frais		Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop
GOUTER			Fruits de saison Madeleine		