



# MENUS du 1<sup>er</sup> Septembre au 2 octobre 2026



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.  
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

|                                | Entrée                                   | Viande<br>Poisson                | Légumes<br>Féculents   | Laitages                    | Desserts                 |
|--------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Lundi 5/10<br/>Fleur</b>    | <b>P-de-Terre locales en vinaigrette</b> | <b>Sauté de porc Local HVE</b>   | Mélange de légumes bio | Samos portion               | Cake aux noix maison     |
| <b>Mardi 6/10<br/>Bruno</b>    | Tomates à la Féta AOP                    | Quenelle de brochet              | Riz d'or               | Crème dessert à la pistache | Coupe de fruits au sirop |
| <b>Jeudi 8/10</b>              | Carottes râpées et dès de fromage AOP    | Couscous garni (merguez locales) |                        | Crème catalane              | Biscuit                  |
| <b>Vendredi 9/10<br/>Denis</b> | Houmous rose                             | Quinoa garniture rose            |                        | Cœur coulant rose           | Fruit du dragon          |

|                                  |                           |                     |                 |                   |                          |
|----------------------------------|---------------------------|---------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Lundi 12/10<br/>Wilfried</b>  | Batavia aux croutons      | Coquelet rôti       | Tortis colorées | Camembert         | Raisin blanc             |
| <b>MENU DU GOUT</b>              |                           |                     |                 |                   |                          |
| <b>Mardi 13/10<br/>Géraud</b>    | Falafel /salade           | Picanha de porc     | Cauli crunch    | Soumaintrin IGP   | Kouign hamann            |
| <b>Jeudi 15/10</b>               | Garniture aux œufs/Salade | Purée de potimarron |                 | Yaourt nature bio | Gâteau de semoule maison |
| <b>Vendredi 16/10<br/>Edwige</b> | Buffet de crudités        | Poisson MSC         | Ebly pilaf      | Fromage ou Yaourt | Desserts variés          |

|                                  |                               |                                 |                                          |                              |                     |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| <b>Lundi 2/11<br/>Océane</b>     | Salade de chou blanc au curry | Pintade au boursin              | P-de-Terre grenaille                     | Comté AOP                    | <b>Pomme Locale</b> |
| <b>Mardi 3/11<br/>Hubert</b>     | Betterave à la menthe         | <b>Bœuf bourguignon Lorrain</b> | Poêlée de champignons/Haricots verts bio | Fromage blanc bio            | Tarte au flan       |
| <b>Jeudi 5/11<br/>Sylvie</b>     | Céleri rémoulade maison       | Crispy d'or emmental            | Brunoise de carottes paysanne            | Fromage portion              | Carro't cake        |
| <b>Vendredi 6/11<br/>Léonard</b> | Scarole HVE                   | Omelette nature                 | P-de-Terre rôties maison                 | <b>Yaourt hve aux fruits</b> | <b>Poire locale</b> |

|                                  |                          |                                   |                                 |                                        |                 |
|----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------|-----------------|
| <b>Lundi 9/11<br/>Théodore</b>   | ½ Pomelos cerisette      | <b>Saucisse HVE locale</b>        | Lentilles bio                   | Emmental bio                           | Raisin noir bio |
| <b>Mardi 10/11<br/>Léon</b>      | Buffet de crudités       | Poêlée de pois/carottes et panais |                                 | <b>Croute de pain au fromage fondu</b> | Crème brûlée    |
| <b>Jeudi 12/11<br/>Christian</b> | Soupe de poireaux maison | Sauté de veau marengo             | <b>Purée-P-de-Terre locales</b> | Fromage AOP                            | Clémentine      |
| <b>Vendredi 13/11<br/>Brice</b>  | Endives aux noix         | Quiche lorraine maison            | Poêlée Lyonnaise                | Yaourt nature Bio                      | Compote         |

|                                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Lundi 16/11<br>Marguerite                                                                                    | Carottes râpées  | Rôti de porc échine  | Chou Bruxelles                                                                                                                          | Crème gourmande vanille                                                                                          | Banane            |
| Mardi 17/11<br>Elisabeth                                                                                     | Salade           | Moules-Frites ou<br>Steak haché-Frites                                                                  |                                                                                                                                         | Fromage ou<br>Yaourt                                                                                             | Orange            |
| Jeudi 19/11<br>Tanguy                                                                                        | Menu Créole                                                                                         |                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                   |
|                                                                                                              | Velouté de patates douces                                                                           | Jambalayo                                                                                               | Riz                                                                                                                                     | Chocolat chaud<br>créole                                                                                         | Bahia ananas coco |
| Vendredi 20/11<br>Edmond  | Mâche                                                                                               | Œufs durs béchamel                                                                                      | Gratin de chou-fleur/P-<br>de-Terre et brocolis Bio  | Verre de lait<br>local HVE  | Mousse aux fruits |