

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain

 Tomates **BIO** et maïs

Vinaigrette terroir 

Cordon bleu de volaille

Riz pilaf

Fraidou

Purée de  pommes **BIO** 

Pain



LE JOUR DU 

*Pastèque **BIO***

Croque Monsieur au fromage

Salade du chef   
(tomate **BIO**, salade **BIO**, dés d'emmental, olives)

Fromage frais nature et sucre

Soupe de fruits rouges au basilic  

Pain

 Carottes **BIO** râpées à la méridionale
(mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)

 Pavé de merlu sauce provençale

Haricots verts persillés

  Yaourt nature **BIO** sur lit de fruits

Cake chocolat et haricots rouges 



Produit **BIO**



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Lait et produits laitiers à l'école *Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain LE JOUR DU 		Pain	Pain
Salade de pomme de terre BIO à l'échalote 	Concombres BIO et sauce tzaziki (yaourt, menthe, ail) 		Rillettes de thon 	Melon BIO 
Sauté de boeuf LR au jus 	Coquillettes BIO bolognaise végétale (à base d' égréné végétal BIO)    		Rôti de dinde LR froid et mayonnaise 	Pavé de merlu sauce waterzoi (julienne de légumes oignon poireau ail crème) 
Carottes BIO persillées 	(Coquillettes BIO)  		Courgettes à la béchamel	Semoule
Fromage frais aux fruits	Saint Paulin		Yaourt nature BIO et sucre 	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison BIO 	Beignet à la pomme		Purée pommes banane BIO  	Liégeois à la vanille

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain		Pain	Pain
 Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de lentilles		  Salade verte BIO et croûtons	 Pastèque BIO
 Omelette BIO nature	 Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux)		Pennes à la bolognaise DURABLE  (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	 Cubes de saumon sauce crème
Ratatouille et riz	 Epinards BIO hachés béchamel		(Pennes)	Petits pois
Edam	 Cantal AOP		Fromage fondu Président	 Yaourt aromatisé BIO saveur vanille
Gélifié au chocolat	Fruit de saison		 Purée de pommes BIO mangue 	 Clafoutis à la mûre 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pain	Pain LE JOUR DU 		Pain	Pain
Salade de   coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Macédoine BIO mayonnaise BIO 		Rillettes de colin 	Salade verte et maïs vinaigrette terroir 
Sauté de boeuf VF  au jus	Quenelles nature sauce marengo		Sauté de porc VF  et jus	Pavé de colin sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, ail, julienne de légumes, oignon)
			Saucisse végétale	
Carottes Vichy	 Chou fleur et pommes de terre BIO sauce mornay (béchamel au fromage)		Lentilles BIO  	Spirales BIO 
  Yaourt nature BIO et sucre	Camembert		Vercorais BIO  	Fraidou
Fruit de saison	 Crème dessert saveur chocolat BIO		Fruit de saison BIO 	Cake BIO à la vanille

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 Lait et produits laitiers à l'école *Aide UE à destination des écoles

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain		Pain	Pain
Salade de  pommes de terre BIO à l'échalote	 Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO, mayonnaise)		Tomate vinaigrette	  Salade verte BIO et croûtons
Sauté de dinde LR  à la sauge	 Rôti de veau LR sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)		Vinaigrette terroir 	Vinaigrette nature 
			Riz BIO et chili végétarien BIO 	 Pavé de colin sauce aneth
Haricots verts persillés	Boulgour BIO 		(Riz BIO) 	Polenta à la carottes
Brie	Petit moulé		Cantal AOP 	Fromage frais nature et sucre
Gélifié à la vanille	Purée de pomme		Fruit de saison BIO 	Gâteau à la mandarine 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain		Pain	Pain
Salade de lentilles BIO	Concombres		Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	Accras de morue et sauce fromage blanc ciboulette
Chipolatas (porc)	Vinaigrette échalote		Rôti de bœuf LR et jus	Pavé de merlu sauce citron
<u>s/porc</u> : Galette espagnole	Couscous BIO végétarien			
Epinards hachés BIO béchamel	(Semoule BIO)		Coquillettes BIO	Petits pois
Fromage frais aux fruits BIO	Fromage fondu Président		Camembert	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Fruit de saison BIO	Moelleux au chocolat frais



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pain	Pain		Pain	Pain
Mâche et betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	Endives aux pommes		Rosette et cornichons	Chou blanc BIO sauce enrobante à l'échalote
	Vinaigrette basilic		S/porc: Rillettes de saumon	
Civet de porc VF (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)	Omelette nature BIO		Brouet de chapon	Steak de colin sauce ciboulette
			Pané de blé fromage épinards	
Lentilles à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence)	Chou fleur BIO et pommes de terre BIO sauce mornay (au fromage)		Panaïs, carottes et navets	Purée de potiron
Saint Nectaire AOP	Fromage blanc miel et flocons d'avoine		Yaourt aromatisé BIO	Fraidou
Gélifié au chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Taillis de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs)