



Scolaires



Semaine 36 du lundi 31 août au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Persillade de pdt CE2	 Concombre BIO à la crème		Taboulé	 Tomates BIO vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce provençale	 Hachis végétarien CE2 * Lentilles CE2, purée de pdt CE2		 Emincés de dinde BIO sauce tex mex	 Filet de colin FME sauce beurre blanc
 Poêlée de légumes Pdt CE2, haricots verts CE2, panais, navet, oignon, carottes	- Plat complet		 Haricots plats CE2 aux herbes	 Riz camarguais IGP
 Chanteneige BIO	Camembert		Petit suisse sucré	Carré de l'est
Entremets pistache	 Purée de pomme abricot BIO		Fruit de saison	Maestro au chocolat



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
@ Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

Filière marine engagée



Produit biologique

Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires



Semaine 37 du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Melon		Tomates BIO mozzarella	Concombre BIO vinaigrette
Poisson meunière FME + citron	Tortelinis végétariennes BIO *		Normandin de veau sauce fromagère	Mitonné de bœuf sauce aux carottes
Pommes de terre CE2 persillées	- Plat complet		Blé BIO	Julienne de légumes BIO Carottes, céleri, courgette
Emmental	Coulommiers		Yaourt sucré BIO	Buchette de chèvre
Fruit de saison	Crème à la praline		Ananas au sirop	Gateau au yaourt maison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

@ Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



Filière marine engagée



Produit biologique



Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i

Scolaires



Semaine 38 du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Piémontaise végétarienne Pdt CE2, œuf, cornichon, tomate, mayonnaise	 Tomates BIO vinaigrette		 Concombre BIO à la crème	Cervelas ®
Nuggets de blé	 Chipolatas LR sauce aux épices ®		Brandade de poisson FME *	 Sauté de dinde BBC sauce basquaise
 Poêlée de carottes BIO	 Flageolets CE2		- Plat complet	 carottes
Brie	Camembert		Mimolette	Petit Louis
Entremets chocolat	Fruit de saison		Purée pomme fraise	choux à la crème



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires

Semaine 39 du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

Océane
DE RESTAURATION
ÉCOUTÉ / ÉCARTÉ / ÉCARTÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise	 Melon français		Mortadelle ®	 Salade napoléon Tortis HVE, tomate, fromage, vinaigrette
Jambon grill sauce caramel ®	 Emincés de volaille BIO sauce moutarde		Paëlla de la mer FME *	Boulettes de riz façon thaï
 Purée de patate douce BIO	 Petits pois BIO français		- Plat complet	Brunoise provençale Tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron
St Paulin	Yaourt Malo		Vache picon	Edam
Velouté aux fruits	fruit 		Fruit de saison	Moelleux au chocolat



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires

Semaine 40 du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé		Concombre BIO vinaigrette	Pâté de foie + cornichon ®
Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Crêpe emmental *		Pâtes BIO à la carbonara * ®	Sauté de poulet sauce curry
Boulgour CE2	Salade verte HVE *		- Plat complet	Gratin de brocolis BIO Brocolis BIO, pdt, fromage
Buchette de chèvre	Madame Loïk BIO		Coulommiers	Gouda
Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison		Entremets au caramel	Fruit de saison



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i

Scolaires



Semaine 41 du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade BIO	Pâté de campagne ®		Tomates BIO vinaigrette	Salade du pêcheur
Saucisse fumée sauce rougail ®	Filet de colin FMEsauce citron		Falafels	Paleron de bœuf sauce brune
Lentilles BIO	Duo de haricots CE2		Purée de patate douce BIO	Poêlée de carottes BIO
Brie	Emmental		Samos	Camembert
Mousse au chocolat	Purée pomme fraise		Tarte aux pommes	Purée pomme poire BIO
Repas végétarien * plats composés	Indication géographique protégée ® Plat contenant du porc	Label Rouge Plat élaboré par nos chefs	Produit Bleu Blanc Cœur Filière marine engagée	Produit biologique Produit AOP/AOC
Origine U.E.				

C
e
r
t
i



Scolaires



Semaine 42 du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI Salé

Crêpe au fromage

Galette de lentilles et de boulgour

Purée de patates douces

Camembert

Fruit de saison

MARDI Épicé

Samoussa aux légumes

Roti de porc sauce aux épices ®

Butternut au paprika

Petit moulé ail et fines herbes

Pain d'épices

MERCREDI

JEUDI Sucré

Carottes BIO aux pommes

Sauté de poulet sauce au miel

coquillettes

Buchette de chèvre

Fruit de saison

VENDREDI Acidulé

Terrine de poisson au citron

Emincés de dinde BIO

Ratatouille
courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron

Petit suisse sucré

Gateau maison au citron



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires



Semaine 43 du lundi 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Macédoine de légumes BIO	 Betteraves au thon FME vinaigrette		 Feuilleté au fromage	  Salade coleslaw
	 Tartiflette * ®		 Roti de veau sauce moutarde	 Couscous végétarien *
	 Pdt CE2, lardons, fromage		 Purée de carottes BIO	 Semoule BIO, légumes couscous, saucisse végétale, boulette végétale
 Pennes BIO	 Salade verte HVE *			-
				Plat complet
Yaourt Malo	Brie		Coulommiers	 St Nectaire AOP
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat		Chou à la vanille	 Purée pomme pêche BIO



Repas végétarien

* plats composés



Indication géographique protégée
® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
Filière marine engagée



Produit biologique
Produit AOP/AOC



C
e
r
t
i



Scolaires



Semaine 44 du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre BIO à la crème	Carottes rapées BIO vinaigrette		Œufs durs BIO mayonnaise	Duo de crudités Carottes BIO, céleri BIO, vinaigrette
Gratin de coquillettes BIO au jambon *	Steak haché + ketchup		Tarte au fromage	Filet de colin FME sauce orientale
-	Frites		Salade verte HVE	Petits pois BIO
Plat complet				
Mimolette	Camembert		Chanteneige BIO	Edam
Fruit de saison	Purée pomme fraise		Entremets vanille	Moelleux aux pommes maison
Repas végétarien * plats composés	Indication géographique protégée @ Plat contenant du porc	Label Rouge Plat élaboré par nos chefs	Produit Bleu Blanc Cœur Filière marine engagée	Produit biologique Produit AOP/AOC