



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE BIO / CRUIDITÉ 	SALADE DE RADIS / SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE PIÉMONTAISE (VOLLAILLE)	REPAS VÉGÉTARIEN 	SALADE DE PÂTES / SALADE DE BLÉ
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)	ESCALOPE DE VOLAILLE LOCAL SAUCE ORIENTALE 	RÔTI DE PORC LOCAL 	CHILI SIN CRANE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	SEMOULE BIO 	GRATIN DE COURGETTES	RIZ BIO 	SALSIFIS PERSILLÉS
FRAIDOU / SAMOS	CARRÉ DE L'EST / CAMENBERT	CHANTENEIGE BIO 	SAINT PAULIN / EDAM	GOUDA / MIMOLETTE
COMPOTE / FRUIT DE SAISON	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CHOIX DE FRUIT DE SAISON BIO 

SV : OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE BASILIC

 SV : NUGGETS DE BLÉ

SP : RÔTI DE DINDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS ITALIEN		
	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SAUCISSON À L'AIL / PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE LENTILLES / SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATES AU BASILIC	TABOULÉ / SALADE DE BOULGOUR	
CHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL MARENGO 	CARBONARA	COLOMBO DE POISSON MSC 	
	GRATIN DE BROCOLIS BIO 	RIZ BIO 	PÂTES BIO 	CAROTTES VCHY	
EMMENTAL / TOMME BLANCHE	VACHE PICON / CHANTAILLOU	BRIE	SAMOS	EDAM / PYRÉNÉES	
CHOIX DE FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	PANETTONE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	CHOIX DE COMPOTES BIO 	

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR À LA CRÈME + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE

 SV : CRÊPE AU FROMAGE

SP : CARBONARA DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
SALADE DE POMMES DE TERRE BIO / SALADE DE PÂTES 	MELON / POMELOS + SUCRE	SALADE HARICOTS ROUGES FAÇON MEXICAINE	REPAS VÉGÉTARIEN 	SALADE DE BOULGOUR / TABOULÉ
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX OLIVES 	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE 	FALAFELS À LA SAUCE TOMATE	CALAMAR À LA ROMAINE + CITRON
HARICOTS VERTS	POLENTA	SALSIFIS PERSILLÉS	RIZ BIO 	COURGETTES BIO PERSILLÉES À LA CRÈME 
CANTADOU / TARTARE	BÛCHE DE CHÈVRE / SAINT PAULIN	MIMOLETTE	CAMEMBERT / TOMME GRISE	PETIT MOULÉ / CARRÉ FRAIS
MOUSSE AU CHOCOLAT / CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CHOIX DE COMPOTES BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC SUCRÉ / FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON

SV : FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC + CITRON

 SV : OMELETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE / CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE 		SALADE DE RADIS / SALADE DE CHOU FLEUR	ROSETTE	SALADE VERTE FROMAGÈRE / SALADE DE TOMATES	TARTE AU CHÈVRE, TOMATE & BASILC / TARTE AUX LÉGUMES
SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 		TOTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS 	SAUCISSE DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET			RATATOUILLE	POLENTA	
VACHE QUI RIT / CHANTENEIGE		CARRÉ DE L'EST / BRIE	TARTARE	EMMENTAL BIO / EDAM 	YAOURT LOCAL SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ 
YAOURT AROMATISÉ / YAOURT SUCRÉ		CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	TARTE CROISSILLION / ABRICOT	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 

SV : GRATIN DE QUENNELLES NATURES + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SV : OEUF DUR BÉCHAMEL

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUREOLE 



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

REPAS VÉGÉTARIEN 					
lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre	
SALADE DE HARICOTS VERTS / BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ / SALADE DE PÂTES	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	CRÈME DE FOIE / ROSETTE	SALADE VERTE / SALADE DE TOMATES	
CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CAMEL 	POULET ET SES LÉGUMES COUSCOUS	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER	
RIZ BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	BOULGOUR	SEMOULE BIO 	CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL 	
COULOMMIERS / BÛCHE DE CHÈVRE	SIX DE SAVOIE / SAINT MÔRET	GOUDA BIO 	MIMOLETTE / GOUDA	PYRÉNÉES / TOMME GRISE	
CRÈME DESSERT À LA VANILLE / LIÉGEOIS À LA VANILLE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS AU CAMEL	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC SUCRÉ / FROMAGE BLANC NATURE	

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

SV : OMELETTE AU FROMAGE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES 

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AU CAR 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
SALADE DE LENTILLES / SALADE DE HARICOTS ROUGES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE / BROCOLIS VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	REPAS VÉGÉTARIEN 	CÉLERI RÉMOULADE / BETTERAVES VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE BOEUF (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX PETITS LÉGUMES 	TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC À LA SAUCE TOMATE 
CAROTTES BIO VICHY 		SALSIFIS À LA CRÈME	COURGE BUTTERNUT AU MIEL	BOULGOUR BIO 
FROMAGE BLANC SUCRÉ / FROMAGE BLANC AROMATISÉ	EMMENTAL / EDAM	VACHE QUI RIT BIO 	CAMENBERT BIO / BRIE 	FRIPON / TARTARE
CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE COMPOTES BIO 	BEIGNET AUX POMMES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE



SV : LASAGNE DE SAUMON

SV : OMELETTE

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS HALLOWEN		
	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
MACÉDOINE MAYONNAISE / CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ À LA MENTHE / SALADE DE MAIS	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	VELOUTÉ POTIRON & KIRI	COLESLAW / SALADE DE RADIS	
SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE À LA CRÈME 	ROULÉ AU FROMAGE	CRÊPES FROMENTIER (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE À LA DIABLE	NUGGETS DE POISSON	
RIZ BIO 	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 		CAROTTES BIO VICHY 	PÂTES + RÂPÉ	
SAINT PAULIN / BÛCHE DE CHÈVRE	CARRÉ DE L'EST / KIRI	CANTADOU	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT / TARTARE	
CHOIX DE COMPOTES	FROMAGE BLANC SUCRÉ / FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE À LA CAROTTE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	

SV : GRATIN DE QUENELLES NATURE AU CURRY

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON 





- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

MENUS SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE / SALADE DE HARICOTS VERTS 	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE / SALADE VERTE 	SALADE DE LENTILLES BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE & CORNICHON / MORTADELLE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE / CHOU FLEUR VINAIGRETTE	
ESCALOPE DE PORC LOCAL AUX HERBES 	MASAGNES DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCAL AUX CHAMPIGNONS 	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL 	CURRY DE POISSON MSC 	
BLÉ		GRATIN DE POTIRON	POMMES DE TERRE VAPEUR BIO 	RIZ	
KIRI / VACHE PICON	GOUDA / SAINT PAULIN	SIX DE SAVOIE	EDAM / TOMME BLANCHE	CANTAL / GOUDA	
CRÈME DESSERT AU CARAMEL / LIÉGEOIS AU CARAMEL	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	FLAN À LA VANILLE	CHOIX DE FRUITS DE SAISON	CHOIX DE COMPOTES BIO 	

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 

SV : PANÉ FROMAGER

SV: OMELETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE LOCAL AUX HERBES 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENUS SCOLAIRE

- Produit MSC 
- Produit BIO 
- Produit local 
- Sans viande SV
- Sans porc SP

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande Française (hors ovine).

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
TABOULÉ (SEMOULE BIO) / SALADE DE POMMES DE TERRE 	NEMS AUX LÉGUMES / SAMOSA DE LÉGUMES	SALADE DE BLÉ	CÉLERI RÉMOULDE / COLESLAW	SALADE VERTE / SALADE DE RADIS
OMELETTE AU FROMAGE	CHILI CON CARNE	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA MOUTARDE 	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	BRANDA DE POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
GRATIN DE COURGETTES	RIZ	BROCOLIS PERSILLÉS	PÂTES BIO 	
FRAIDOU / SAMOS	CARRÉ FRAIS / SAINT MÔRET	EMMENTAL	SAINT PAULIN / EDAM	YAOURT LOCAL SUCRÉ / YAOURT AROMATISÉ 
YAOURT AROMATISÉ / YAOURT SUCRÉ	CHOIX DE FRUITS DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESPAGNOLE



SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

SV : TORTILLA AUX OIGNONS

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE À LA MOUTARDE



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.