



Menus Enfants

Semaine du 31 août au 04 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fermé	Salade bio de pâtes, haricots rouges, maïs et tomates Omelette au fromage Poêlée de courgettes bio Nectarine	Tzatziki & bâtonnets de concombre Pizza Royale Salade verte bio Yaourt aux fruits fermier	Pâtes bio au saumon et légumes Avel Mat Prunes	Melon Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre et ratatouille bio Bûche de chèvre Compote de pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus Enfants

Semaine 7 au 11 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson sec et cornichons		Caviar d'aubergine et feta	Tomate bio & mozzarella	Salade de concombres bio à la crème
Quiche au fromage Maison	Sauté de veau aux fèves	Pilons de poulet	Filet de poisson sauce chorizo	Lasagnes végé aux légumes
Salade verte bio	Frites	Riz aux lentilles et poêlée de poivrons	Pommes de terre et courgettes	
Yaourt nature sucré fermier	Petit suisse nature			
	Pastèque	Nectarine	Tiramisu aux fruits	Pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus Enfants

Semaine du 14 au 18 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts bio	Melon jaune	Courgette bio en rémoulade	Salade de tomates bio	
Pâtes bio carbonara aux légumes bio	Dhal de lentilles bio aux légumes	Steak haché	Brandade de poisson à la purée de courgettes bio	Filet de poulet sauce crémée
Salade verte bio	Semoule semi-complète bio	Boulgour bio et ratatouille maison		Risotto d'épeautre et tomate provençale bio
Fromage râpé	Crème chocolat maison	Karrez Eugénie	Fromage blanc fermier	Avel Mat
Prunes		Pomme bio cuite au caramel beurre salé	Cookie au citron et amandes "maison"	Nectarine

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus Enfants

Semaine du 21 au 25 septembre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon		Rillettes de maquereau maison	Betteraves bio	Concombre sauce au yaourt
Sauté de bœuf aux herbes	Rôti de porc à la moutarde	Filet de dinde pané à la moutarde	Tarte courgettes, tomates et ricotta	Falafels maison et sauce blanche maison
Lentilles vertes bio & carottes bio	Frites	Poêlée de pommes de terre et carottes rôties	Salade verte bio	Pâtes semi-complètes bio
Yaourt vanille fermier	Cantal AOP	Avel mat		
	Pomme bio	Pastèque	Gâteau maison	Compote de poire

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.





Menus enfants

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne et cornichons	Carottes râpées, maïs et graines de courges torréfiées	Salade de lentilles vertes bio	Pastèque	
Sauté de dinde aux épices	Flan de légumes bio	Pizza Peperoni	Filet de poisson meunière	Sauté de veau marengo
Haricots verts bio à l'ail	Semoule semi-complète bio	Salade verte bio	Riz bio & légumes de saison	Polenta crémeuse
Petit suisse nature		Crème aux œufs "maison"	Tomme des Pyrénées AOP	Yaourt nature fermier
Raisin blanc	Crumble de pomme à la noisette		Gâteau maison	Pomme bio

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons

Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Présence d'allergènes (14) : Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, arachide, anhydride sulfureux et sulfites.

