

Menus du 1er Septembre au 02 Octobre 2026

Légende :

**BIO****PRODUIT
RÉGIONAL****PRODUITS
LABELLISÉS****Sans
viande****Élu par les
enfants****Recette
du chef**

lundi 31 août Salade verte Pizza Reine / Pizza margherita Fromage AOP / Laitage Coupe glacée	mardi 1 sept. RENTREE SCOLAIRE Betteraves rouges BIO Raviolis boeuf / Raviolis légumes Sauce tomate Laitage Corbeille de fruits	mercredi 2 sept. Céleri rémoulade Chipolata locale sauce aux herbes / Saucisse végété Haricots verts BIO Plateau de fromages / Laitage Yaourt aux fruits BIO	jeudi 3 sept. Melon HVE Cordon bleu végété sauce ketchup Petits pois BIO aux oignons Fromage AOP / Laitage Crème dessert vanille BIO et locale	vendredi 4 sept. Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson MSC sauce citron Riz BIO Tomme BIO / Laitage Compote BIO et langue de chat
lundi 7 sept. Carottes râpées BIO Sauté de poulet local / Emincé végété Haricots beurre Fromage AOP / Laitage Suisse aux fruits	mardi 8 sept. Pastèque BIO Boulettes de lentilles BIO, sauce tomate Boullgour BIO Fromage AOP / Laitage Ile flottante	mercredi 9 sept. Rillettes de thon Rôti de porc / Galette de blé, sauce végétarienne Pomme vapeur Plateau de fromages / Laitage BIO Fruit de saison BIO	jeudi 10 sept. Taboulé Poisson meunière, citron Gratin d'épinards BIO et pommes de terre Fromage AOP / Laitage Compote de pommes	vendredi 11 sept. Macédoine à la parisienne, mayonnaise Chili con carne BIO / Chili sin carne BIO Riz BIO Plateau de fromages / Laitage Salade de fruits
lundi 14 sept. Salade vosgienne / Salade aux oeufs et dès d'emmental Filet de poisson MSC, sauce aurore Carottes BIO Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison BIO	mardi 15 sept. Courgettes râpées BIO sauce crème Aiguillette de poulet / Aiguillette de poisson Petits pois BIO Fromage AOP / Laitage Mousse chocolat / Flan chocolat	mercredi 16 sept. Tomate vinaigrette BIO Pastasotto de courgettes Pennes HVE Plateau de fromages / Yaourt nature BIO sucré Compote de fruits BIO	jeudi 17 sept. Melon HVE Hot dog / Version végété Potatoes Fromage AOP / Laitage Cake aux pommes HVE	vendredi 18 sept. Concombres BIO à la crème Sauté de boeuf local / Galette de provençale Haricots verts BIO Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison BIO
lundi 21 sept. Coleslaw Sauté de dinde local façon blanquette / Blanquette de poisson MSC Petits pois carottes Tomme AOP / Laitage Glace	mardi 22 sept. Salade de maïs Jambon braisé au jus / Pané d'épinards, sauce aux légumes Choux fleurs BIO Plateau de fromages / Yaourt BIO Liégeois vanille	mercredi 23 sept. Crêpe au fromage Galette de légumes et boullgour sauce tomate Purée de pommes de terre Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison BIO	jeudi 24 sept. Salade verte BIO Lasagnes de boeuf BIO / Lasagnes végété BIO Fromage AOP / Laitage Yaourt aromatisé BIO	vendredi 25 sept. Betteraves BIO Filet de poisson MSC sauce orientale Semoule BIO Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison
lundi 28 sept. Tomate BIO vinaigrette Aiguillettes de colin MSC panées, quartier de citron Purée de céleri Comté AOP / Laitage Fruit de saison BIO	mardi 29 sept. Salade de pommes de terre Sauté de boeuf local / Galette végétale Brocolis BIO Fromage AOP / Laitage Muffin pépites de chocolat	mercredi 30 sept. Salade verte BIO et maïs Quiche lorraine de Didier / Quiche au fromage Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison BIO	jeudi 1 oct. Concombre BIO à la ciboulette Bolognaise végétarienne BIO avec parmesan Pennes HVE Plateau de fromages / Yaourt BIO Compote de pommes BIO	vendredi 2 oct. Carottes râpées BIO Sauté de porc local / Galette à l'épeautre, sauce moutarde Pommes de terre vapeur Plateau de fromages / Laitage Crème dessert chocolat locale

Menus du 05 au 30 Octobre 2026

Légende :



BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUITS
LABELLISÉS



Sans
viande



Élu par les
enfants



Recette
du chef

lundi 5 oct. Taboulé BIO Emincé de poulet, sauce forestière / Emincé végétarien Haricots beurre Fromage BIO / Laitage Nappé caramel	mardi 6 oct. Potage du jour Steak haché de pois Pommes sautées Plateau de fromages / Laitage Compote pomme cannelle	mercredi 7 oct. Salade verte Burritos de boeuf à la mexicaine / Burittos émincé végé Riz BIO Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison	jeudi 8 oct. Chou blanc râpé, vinaigrette Gratin de poisson Fusillis HVE Fromage fondu Pâtisserie	vendredi 9 oct. Cake façon pizza Rôti de porc / Croustillant pané au fromage, sauce dijonnaise Petits-pois carottes Fromage blanc Banane BIO
Rencontres du goût				
lundi 12 oct. Le goût Velouté de châtaigne Gratin de pommes de terre au saumon / Gratin de pommes de terre au fromage Fromage BIO / Laitage Compote pomme rhubarbe	mardi 13 oct. La vue Salade tout en couleur Omelette Riz Ratatouille Mimolette Yaourt à la fraise et Smarties®	mercredi 14 oct. L'odorat Tarte fromagère Filet de poisson, sauce au boursin Tagliatelles Munster local Ananas	jeudi 15 oct. L'ouïe Crakers et rillettes de thon Nuggets / Nuggets végé Petits-pois Cancoillotte et gressin Crumble poire chocolat de Didier	vendredi 16 oct. Le toucher Batônnets de surimi sauce cocktail Hot-dog / Hot-dog végé Frites Fromage local / Laitage Raisin
Vacances scolaires				
lundi 19 oct. Potage de légumes Filet de poisson MSC pané, citron Gratin épinards et pommes de terre Plateau de fromages / Laitage Compote BIO	mardi 20 oct. Coleslaw Sauté de poulet aux olives / Galette de boulgour Blé BIO Tomme IGP / Laitage Crème dessert BIO	mercredi 21 oct. Feuilleté fromage Jambon braisé / Omelette Haricots beurre Plateau de fromages / Laitage BIO Banane BIO chocolat	jeudi 22 oct. Salade de maïs Lasagnes végé Plateau de fromages / Laitage Fruit de saison	vendredi 23 oct. Salade verte Burger / Burger végé Frites Fromage AOP / Laitage Donut
Vacances scolaires				
lundi 26 oct. Oeuf du dragon Festin du royaume oublié Riz des magiciens La constellation lactée Potion de sagesse	mardi 27 oct. Cheveux de Cornebidouille Steak du royaume enchanté Pousses magiques de Transylvanie Trésor de la cave du sorcier Délices de la forêt magique	mercredi 28 oct. Salade d'émeraude Galets magiques du dragon rouge Grimoire du berger Coupe glacée de Merlin	jeudi 29 oct. Potion magique à la bave de crapaud Parmentier de magicien Mousseline des fées d'automne Les Joyaux affinés Trésors du Verger enchanté	vendredi 30 oct. Copeaux de carottes de la forêt enchantée Filet de sirène aux herbes magiques Grains de poussière de fée Les délices du Grimoire secret Moelleux des sorciers et son elixir orange