Liste des 14 allergènes :

1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2	Crustacés et produits à base de crustacés
3	Œufs et produits à base d'œuf
4	Poissons et produits à base de poisson
5	Arachides et produits à base d'arachides
6	Soja et produits à base de soja
7	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9	Céléri et produits à base de céléri
10	Moutarde et produits à base de moutarde
11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L
13	Lupin et produits à base de lupin
14	Mollusques et produits à base de mollusque

47	lundi 16 novembre 2026			mardi 17 novembre 2026			mercredi 18 novembre 2026			jeudi 19 novembre 2026			vendredi 20 novembre 2026		
Ecole										VG					
REPAS	xxx	0		Salade verte aux deux fromages, vinaigrette	0	7,10,12	Potage 3 légumes, fromage râpé	0	7	Carottes râpées à l'orange	SCIC saison		Salade de pomme de terre, tomate, concombre et cornichons , mayonnaise	PDT SCIC	3,10,12
	Cordon bleu	0	1,3,6,7	Saucisse de Toulouse et sa garniture	0	12	Rôti de bœuf sauce génoise	0	3,8,10,12	Boulette thaï	0	1,6	Poisson pané, citron	Mer durable	1,4
	Pané fromager	0	1,7	Bouchées cantal	0	1,7	Omelette	BIO	3,7	xxx	0		Tenders de blé, citron	0	1
	petits pois/carottes	Carottes SCIC		Lentilles	SCIC		Haricots verts et pommes de terre	PDT SCIC		Riz cantonnais	Riz basmati BIO	3,7	Epinards à la béchamel	0	1,7
	Fromage blanc nature, sucre	0	7	xxx	0		xxx	0		Yaourt bicouche fraise	BBC fermier	7	Emmental	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Glace	0	1,3,6,7,8	Salade de fruits	saison		xxx	0		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0		Pain	0	1
GOUTER	Baguette, beurre, confiture	LOCALE	1,7	Gaufre	0	1,3,7	Marbré	0	1,3,7	Baguette	LOCALE	1	Viennoise aux pépites de chocolat	LOCALE	1,3,7
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Yaourt à boire	0	7	Fromage ovale	0	7	Fromage blanc nature	0	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



46	lundi 9 novembre 2026			mardi 10 novembre 2026			mercredi 11 novembre 2026			jeudi 12 novembre 2026			vendredi 13 novembre 2026		
Ecole				VG									VG		
REPAS	Potage de brocolis, croutons	saison	1,7	xxx	0					Taboulé oriental	0	1,10,12	Endive et mimolette, vinaigrette	saison	7,10,12
	Bœuf stroganoff	BIO	1,7,12	Omelette	BIO	3,7				Poisson pané sauce andalouse	Mer durable	1,3,4,10,12	Curry de pois chiches concassés	BIO	x,x,x
	Filet de hoki stroganoff	Mer durable	1,4,7,12	xxx	0					Nuggets de blé sauce andalouse	BIO	1,3,10,12	xxx	0	x,x,x
	Haricots beurres	0		Pommes de terre cube persillées	SCIC	7				Gratin de courgettes	0	1,7	Riz pilaf	IGP	7
	Fromage ovale	0	7	Petits suisses aromatisés	0	7				xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	0					Fruit de saison	saison		Paris Brest	0	1,3,7
	Pain	0	1	Pain	0	1				Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake pépite de chocolat	BIO	1,3,7	Palet sarthois	0	1				Croissant	LOCAL	1,3,7	Baguette	LOCALE	1
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7				Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison					Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x



45	lundi 2 novembre 2026			mardi 3 novembre 2026			mercredi 4 novembre 2026			jeudi 5 novembre 2026			vendredi 6 novembre 2026		
Ecole	VG														
REPAS	Potage de courgettes	0	7	Rillette de thon au fromage frais	0	4,7	Radis, beurre	0	7	Salade verte et des de fromage, vinaigrette	0	7,10,12	xxx	0	x,x,x
	Pizza mozzarella	P CLOT	1,3,7	Sauté de poulet sauce cacahuète	BBC	5,6,7,9,10	Carbonnade de veau	0	1,12	Porc au caramel	BBC	1,12	Pois chiches sauce crème de carottes	SCIC	1,7,9,10
	xxx	0		Filet de colin sauce cacahuète	Mer durable	4,5,6,7,9,10	Oeufs brouillés à la vache qui rit	0	3,7	Emincé de seitan sauce kebab	BIO	1,7	Filet de colin sauce crème de carottes	Mer durable	1,4,7,9,10
	Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Blé	BIO	1,7	Carottes	SCIC saison		Brocolis	saison		Pommes de terre rissollées	0	x,x,x
	xxx	0		xxx	0		Cantal	AOP	7	xxx	0		Yaourt nature, sucre	SCIC	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Liégeois chocolat	0	7	Purée de pommes	BIO LOCALE FERMIER		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Barre pâtissière	0	1,3,7	Pain de mie	LOCAL	1	Brioche, barre de chocolat	BIO	1,3,6,7,8	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Baguette, beurre et confiture	LOCALE	1,7
	Verre de lait	BIO	7	Mimolette	0	7	Yaourt aromatisé	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x





44	lundi 26 octobre 2026			mardi 27 octobre 2026			mercredi 28 octobre 2026			jeudi 29 octobre 2026			vendredi 30 octobre 2026		
Vacances	VG												HALLOWEEN		
REPAS	Betteraves rouges, vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel	SCIC saison	10,12	xxx	0		Salade verte croûtons et dès d'emmental, vinaigrette	0	1,7,10,12	Carottes râpées, vinaigrette au citron	SCIC saison	10,12	xxx	0	x,x,x
	Tarte douceur automnale à la patate douce	0	1,3,7	Jambon blanc sauce cocktail	BBC	3,10,12	Poisson pané sauce fromage blanc citronnée	Mer durable	1,4,7,10,12	Cuisse de poulet rôtie au jus	BBC	1	Potimentier de bœuf	0	7
	xxx	0		Œufs durs sauce cocktail	BIO	3,10,12	Palet pané coco curry sauce fromage blanc citronnée	0	1,7,10,12	Filet de colin sauce citron	Mer durable	1,4,7	Potimentier de poisson	0	4,7
	Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Frites	0		Petit pois et carottes	0		Gratin de choux fleur	0	1,7	xxx	0	x,x,x
	xxx	0		Yaourt nature, sucre	SCIC	7	xxx	0		xxx	0		Mimolette	0	7
	Glace	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison		Purée de pommes	BIO LOCALE		Fruit de saison	saison		Tarte chocolat	0	1,3,7
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette beurre confiture	baguette locale	1,7	Croissant	local	1,3,7	Cake pépite de chocolat	BIO	1,3,7	Baguette	locale	1	Génoise d'halloween	0	1,3,7
	Yaourt aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt à boire	0	7	Emmental	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x



43	lundi 19 octobre 2026			mardi 20 octobre 2026			mercredi 21 octobre 2026			jeudi 22 octobre 2026			vendredi 23 octobre 2026		
Vacances				VG						VG					
REPAS	Tzatziki		7	Macédoine mayonnaise		3,10,12	Coleslaw	Carottes SCIC	3,10,12	xxx			Salade de pâtes diabolo		1,3,7,10,12
	Pavé de saumon sauce nantua	Mer durable	1,2,4,7,12	Omelette, fromage rapé	BIO	3,7	Cordon bleu		1,6,7	Kefta pois et blé		1	Sauté de bœuf sauce lyonnaise	BIO	1,12
	Quenelle nature sauce nantua	BIO	1,3,7,12	xxx			Pané fromager		1,7	xxx			Filet de colin sauce lyonnaise	Mer durable	1,4,12
	Riz basmati et carottes	Riz BIO		Pommes de terre rissollées, ketchup			Petits pois au jus			Couscous (semoule et légumes)	semoule SCIC	1,9,10	Haricots beurres		x,x,x
	xxx			xxx			xxx			Camembert	BIO	7	Petits suisses aromatisés		7
	Compote pomme/ banane			Banane	BIO		Liégeois chocolat		7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain		1	Pain		1	Pain		1	Pain		1	Pain		1
GOUTER	Marbré		1,3,7,	Pain de mie	local	1,7	Madeleine	BIO	1,3,7	Viennoise pépite de chocolat	locale	1,3,7,8	Baguette beurre miel	Baguette locale	1,7
	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner		7	Fromage blanc aromatisé		7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature		7
	Fruit de saison	saison		Compote			Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote		x,x,x



42	lundi 12 octobre 2026			mardi 13 octobre 2026			mercredi 14 octobre 2026			jeudi 15 octobre 2026			vendredi 16 octobre 2026		
Ecole	Semaine du goût- le petit + du chef Le croquant			Le fromage			Les herbes aromatiques			Les épices			VG - Sucré salé		
REPAS	Salade verte, crumble salé	0	1,7,10,12	Concombre et feta, vinaigrette	0	7,10,12	Piémontaise	PDT SCIC	3,10,12	Tomates et mozzarella, vinaigrette	saison	7,10,12	xxx	0	x,x,x
	Sauté de dinde sauce vallée d'auge	BBC	1,7,12	Boulette de bœuf sauce italienne	BIO	1,12	Sauté de porc sauce coriandre citronnelle	BBC	1,12	Filet de colin au curry	Mer durable	1,4,7,9,10,12	Lentilles miel moutarde	SCIC	7, 10
	Quenelle nature piperade	BIO	1,3,7	Boulette blé pois chiches sauce italienne	0	1,12	Filet de poisson sauce coriandre citronnelle	Mer durable	1,4,12	Bouchées cantal	0	1,7	xxx	0	x,x,x
	Brocolis	saison		Spaghetti, parmesan	Spaghetti BIO	1,7	Haricots verts	0		Carottes au cumin	SCIC		Riz pilaf aux raisins secs	Riz IGP	7
	Yaourt bicouche	BBC FERMIER	7	xxx	0		St Nectaire	AOP	7	xxx	0		Emmental	BIO	7
	xxx	0		Tarte aux pommes	0	1,3,7	Salade de fruits + menthe	saison		Salade d'orange et sirop à la cannelle	0		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette	locale	1	Cake vanille	BIO	1,3,7	Baguette barre de chocolat	baguette locale	1,6,7,8	Galettes bretonnes	BIO	1,7	Pain au chocolat	local	1,3,6,7,8
	Mimolette	0	7	Yaourt nature	0	7	Yaourt aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Verre de jus	0		Fruit de saison	saison		Compote	0	x,x,x





41	lundi 5 octobre 2026			mardi 6 octobre 2026			mercredi 7 octobre 2026			jeudi 8 octobre 2026			vendredi 9 octobre 2026		
Ecole				VG						LE GRAND REPAS					
REPAS	Carottes râpées, vinaigrette	SCIC saison	10,12	Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Céleri rémoulade	saison	3,7,9,10,12	0	0		xxx	0	x,x,x
	Poisson pané sauce fidji	Mer durable	1,3,4,10,12	Pâtes coquillages sauce crème forestière	Pâtes locales	1,7,12	Saucisse de Toulouse et sa garniture	0	12	0	0		Sauté de poulet sauce moutarde à l'ancienne	BBC	1,7,10
	Falafels sauce fidji	0	1,3,10,12	xxx	0		Emincé de seitan sauce tomate	BIO	1	0	0		Filet de hoki sauce moutarde à l'ancienne	Mer durable	1,4,7,10
	Epinards à la béchamel	saison	1,7	xxx	0		Lentilles/ carottes	SCIC		0	0		Potatoes	0	x,x,x
	xxx	0		Fromage blanc nature, sucre	0	7	xxx	0		0	0		Comté	AOP	7
	Purée de pommes	BIO LOCALE		Fruit de saison	saison		Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	0	0		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0		Pain	0	1
GOUTER	Marbré	0	1,3,7	Pain spécial beurre confiture	local	1,7	Baguette	locale	1	Viennoise nature	locale	1,3,7	Madeleine	BIO	1,3,7
	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0	x,x,x



40	lundi 28 septembre 2026			mardi 29 septembre 2026			mercredi 30 septembre 2026			jeudi 1 octobre 2026			vendredi 2 octobre 2026		
Ecole										Journée mondiale du végétarisme					
REPAS	xxx	0		Salade verte et oignons frits, sauce César	0	1,3,7,10	Pâtes à la Sicilienne	0	1,10,12	Concombre sauce fromage blanc citronnée	saison	7,10,12	xxx	0	x,x,x
	Porc au caramel	BBC	1,12	Filet de colin sauce poivre et cantadou	Mer durable	1,4,7	Blanquette de dinde	BBC	1,7,12	Raviolis emmental, basilic sauce crème	BIO	1,7,12	Bœuf bourguignon	BIO	1,12
	Omelette	BIO	3,7	Quenelle nature sauce poivre et cantadou	BIO	1,3,7	Blanquette de poisson	Mer durable	1,4,7,12	xxx	0		Filet de hoki sauce bourguignonne	Mer durable	1,4,12
	Riz basmati	BIO		Brocolis	saison		Carottes	SCIC saison		xxx	0		Purée de pomme de terre	0	7
	Tomme	0	7	xxx	0		Petits suisses natures, sucre	0	7	xxx	0		Yaourt aromatisé	SCIC	7
	Fruit de saison	saison		Paris Brest	0	1,3,7	Fruit de saison	saison		Pêche au sirop	cube		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette beurre confiture	baguette locale	1,7	Brioche, pâte à tartiner	BIO	1,3,6,7,8	Crêpe au chocolat	0	1,3,7,8	Galettes bretonnes	BIO	1,7	Baguette	locale	1
	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Emmental	0	7
	Fruit de saison	saiso,n		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0	x,x,x





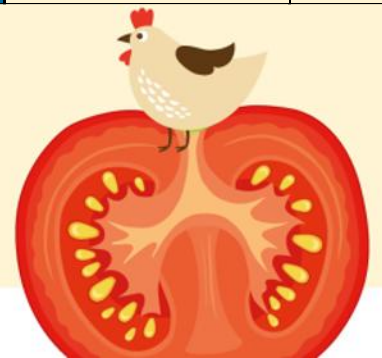
39	lundi 21 septembre 2026			mardi 22 septembre 2026			mercredi 23 septembre 2026			jeudi 24 septembre 2026			vendredi 25 septembre 2026		
Ecole							VG								
REPAS	Taboulé oriental	0	1,10,12	Tarte butternut comté	0	1,3,7	Tomate et feta, vinaigrette	BIO saison	7,10,12	xxx	0		Assiette de crudités, vinaigrette	0	10,12
	Sauté de veau sauce guardian	0	1,11,12	Jambon blanc sauce andalouse	BBC	3,10,12	Quenelle nature crème de petits pois	BIO	1,3,7	Cuisse de poulet tandoori	BBC	1	Poisson pané sauce béarnaise	Mer durable	1,3,4,10,12
	Pané de blé emmental et épinards	0	1,3,7	Œufs durs sauce andalouse	BIO	3,10,12	xxx	0		Filet de colin tandoori	Mer durable	1,4	Tenders de blé sauce béarnaise	0	1,3,10,12
	Brocolis	saison		Coquillettes, fromage râpé	BIO	1,7	Riz pilaf	Riz IGP	7	Frites	0		Purée de courgettes	saison	7
	Cantal	AOP	7	xxx	0		xxx	0		Fromage ovale	0	7	Fromage blanc, confiture	BBC FERMIER	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Crème praliné	0	7	Fruit de saison	saison		xxx	0	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Madeleine	BIO	1,3,7	Pain de mie	local	1,7	Baguette beurre miel	baguette locale	1,7	Croissant	local	1,3,7	Cake pépite de chocolat	BIO	1,3,7
	Yaourt nature	0	7	Fromage à tartiner	0	7	Yaourt à boire	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x





38	lundi 14 septembre 2026			mardi 15 septembre 2026			mercredi 16 septembre 2026			jeudi 17 septembre 2026			vendredi 18 septembre 2026		
Ecole	VG												VG		
REPAS	Salade de pomme de terre et mimolette vinaigrette	SCIC	7,10,12	Betteraves rouges, vinaigrette	SCIC saison	10,12	Concombre sauce fromage blanc, ciboulette et persil	saison	7,10,12	xxx	0		Melon	saison	x,x,x
	Omelette	BIO	3,7	Nuggets de poulet ketchup	0	1,9	Pavé de saumon sauce crème et citron	Mer durable	1,4,7	Goulash de bœuf	BIO	1,12	Pizza au fromage	0	1,3,7
	xxx	0		Nuggets de poisson ketchup	0	1,4,9	Quenelle nature sauce provençale	BIO	1,3,7,12	Goulash de poisson (hoki)	Mer durable	1,4,12	xxx	0	x,x,x
	Blé/ ratatouille	Blé BIO	1,7	Epinards à la béchamel	saison	1,7	Riz safranné aux petits légumes	BIO	7	Gratin dauphinois	PDT SCIC	1,7	Salade verte, vinaigrette	0	10,12
	xxx	0		Tomme de brebis	0	7	xxx	0		Yaourt nature, sucre	SCIC	7	xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote pomme/ fraise	0		Fruit de saison	saison		Liégeois chocolat	0	7
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette	locale	1	Galettes bretonnes	BIO	1,7	Viennoise pépite de chocolat	0	1,7	Barre pâtissière	0	1,3,7	Baguette, barre de chocolat	baguette locale	1,6,7,8
	Mimolette	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Petits suisses aromatisés	0	7	Verre de lait	BIO	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x









37	lundi 7 septembre 2026			mardi 8 septembre 2026			mercredi 9 septembre 2026			jeudi 10 septembre 2026			vendredi 11 septembre 2026		
Ecole				VG											
REPAS	Carottes râpées à l'orange	SCIC saison		Tomate, vinaigrette	BIO saison	10,12	Rillette de thon au fromage frais	0	4,7	xxx	0		Salade verte, vinaigrette	0	10,12
	Filet de colin sauce tomate du chef	Mer durable	1,4	Curry de pois chiches au cantadou	Pois chiches SCIC	7,9,10	Sauté de boeuf sauce crème forestière	BIO	1,7,12	Tajine de dinde au citron	BBC	1	Lasagnes bolognaise	0	1,7,9
	Omelette sauce tomate du chef	BIO	1,3,7	xxx	0		Filet de colin sauce crème forestière	Mer durable	1,4,7,12	Tajine de poisson au citron	Mer durable	1,4	Lasagnes au saumon	0	1,3,4,7
	Haricots verts	saison		Riz basmati	BIO		Gratin de choux fleur	0	1,7	Boulghour/ carottes	BIO carottes saison	1,7	xxx	0	x,x,x
	xxx	0		xxx	0		xxx	0		Petits suisses aromatisés	0	7	St Nectaire	AOP	7
	Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	Eclair chocolat	0	1,3,7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Purée de pommes	BIO LOCALE	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Palet sarthois	0	1	Pain spécial beurre confiture	local	1,7	Marbré	0	1,3,7	Baguette	locale	1	Brioche, pâte à tartiner	BIO	1,6,7,8
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt aromatisé	0	7	Emmental	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Verre de jus	0		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x





36	lundi 31 août 2026			mardi 1 septembre 2026			mercredi 2 septembre 2026			jeudi 3 septembre 2026			vendredi 4 septembre 2026		
Ecole				Rentrée VG											
REPAS	Pastèque	saison		Sirop de grenadine Tomates mozzarella, vinaigrette	tomate saison	7,10,12	Roulé au fromage	0	1,3,7	xxx	0		Salade de riz, tomate, maïs vinaigrette	Riz IGP	10,12
	Sauté de veau sauce stroganoff	0	1,7,12	Pâtes torchietti sauce crème d'épinards	Pâtes locales	1,7	Rôti de bœuf sauce barbecue	0	1,6,9,12	Emincé de poulet sauce basquaise	BBC	1	Beignets de calamars, sauce génoise	0	1,2,3,8,10,12
	Quenelle nature sauce stroganoff	BIO	1,3,7,12	xxx	0		Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Filet de hoki sauce basquaise	Mer durable	1,4	Nuggets de blé, sauce génoise	0	1,3,8,10,12
	Jardinière de légumes	0		xxx	0		Purée de carottes	saison	7	Pommes noisettes	0		Brocolis	saison	x,x,x
	Camembert	BIO	7	Emmental	BIO	7	xxx	0		Yaourt aromatisé	SCIC	7	Fromage blanc nature, sucre	0	7
	Compote de pommes	0		Flan vanille nappé caramel	0	7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake vanille	BIO	1,3,7	Pain au chocolat	local	1,3,6,7,8	Madeleine	BIO	1,3,7	Baguette beurre confiture	baguette locale	1,7	Pain de mie	local	1,7
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



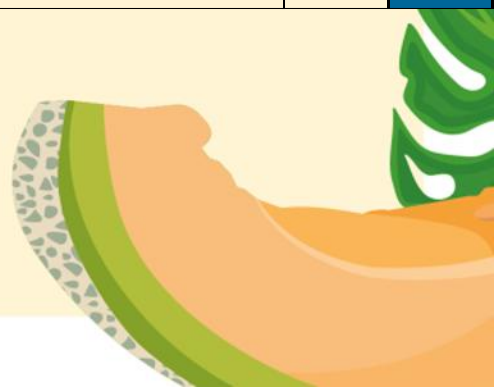
35	lundi 24 août 2026			mardi 25 août 2026			mercredi 26 août 2026			jeudi 27 août 2026			vendredi 28 août 2026		
Vacances	Menu végétarien			Menu végétarien						FIDJI					
REPAS	Tomates mozzarella vinaigrette	saison	7,10,12	xxx	0		xxx	0		Chou blanc et rouge vinaigrette	FT A CRÉER	10,12	Concombre feta vinaigrette	saison	7,10,12
	Pâtes coquillages sauce crème forestière	Pâtes Locales	1,7,12	Salade de saison (dés de dinde, œufs, salade verte, tomates, oignons frits, coûtons, maïs, sauce César)	Œufs BIO	1,3,7,10,12	Saucisse de Toulouse	0		Filet de colin sauce coco	Mer durable SAUCE FT A CRÉER	1,2,4,7	Moules au curry	0	1,2,4,7,9,10
	xxx	0		Salade de saison (œufs, salade verte, tomate, oignons frits, croûtons, maïs, sauce César)	Œufs BIO	1,3,7,10,12	Kefta végétal	0	1	Palet pané coco et curry sauce coco	SAUCE FT A CRÉER	1,7	Filet de colin au curry	Mer durable	1,4,7,9,10
	xxx	0		xxx	0		Lentilles	SCIC		Riz basmati	BIO		Frites	0	x,x,x
	Petits suisses natures sucre	0	7	Tomme	0	7	Bûche de chèvre	0	7	Yaourt nature sucre	SCIC	7	xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Glace	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison		Ananas	0		Purée de pommes	BIO locale (Marcoussis)	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Baguette beurre et miel	Baguette locale	1,7	Marbré	0	1,3,7	Petits beurres	BIO	1,7	Croissant	Local	1,3,7	Baguette	Locale	1
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



34	lundi 17 août 2026			mardi 18 août 2026			mercredi 19 août 2026			jeudi 20 août 2026			vendredi 21 août 2026		
Vacances	Menu végétarien			FRANCE											
REPAS	Assiette de crudités, vinaigrette	0	10,12	Tomates, vinaigrette	saison	10,12	Salade de pomme de terre et mimolette vinaigrette	SCIC	7,10,12	xxx	0		Salade verte et oignons frits , vinaigrette	0	1,10,12
	Pizza fromage	0	1,3,7	Aiguillette de poulet à la crème forestière	0	1,7,12	Steak hâché sauce poivre	BIO	1,7	Jambon blanc mayonnaise	BBC	3,10,12	Poisson pané, citron	Mer durable	1,4
	xxx	0		Filet de colin à la crème forestière	Mer durable	1,4,7,12	Quenelle nature sauce poivre	BIO	1,3,7	Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Omelette	BIO	3,7
	Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Gratin dauphinois	SCIC	1,7	Haricots verts	saison		Coquillettes	0	1,7	Gratin de brocolis	0	1,7
	xxx	0		Camembert	0	7	xxx	0		Emmental	BIO	7	xxx	0	x,x,x
	Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	Fraise	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Galettes bretonnes	BIO	1,7	Baguette barre de chocolat	Baguette locale	1,6,7,8	Baguette	Locale	1	Gaufre	0	1,3,7	Brioche et pâte à tartiner	Bricohe BIO	1,6,7,8
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Emmental	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison	x,x,x









33	lundi 10 août 2026			mardi 11 août 2026			mercredi 12 août 2026			jeudi 13 août 2026			vendredi 14 août 2026		
Vacances	Menu végétarien									HAÏTI			Menu végétarien		
REPAS	Tomate feta vinaigrette	saison	7,10,12	xxx	0		Pastèque	saison		Pikliz vinaigrette		10,12	Concombre sauce fromage blanc et menthe	saison	7,10,12
	Pané fromager	0	1,7	Cuisse de poulet rôtie au jus	BBC	1	Beignets de calamars sauce aïoli	0	1,2,3,4,10,12	Griot de porc			Curry de lentilles au cantadou	SCIC	7,9,10
	xxx	0		Filet de hoki sauce tomate	Mer durable	1,4	Bouchées cantal sauce aïoli	0	1,3,7,10,12	Griot de poisson		4	xxx	0	x,x,x
	Poêlée de courgettes à la tomate			Pomme de terres vapeurs	SCIC	7	Epinards à la crème	0	7	Purée	0	7	Riz basmati	BIO	x,x,x
	xxx	0		Petits suisses aromatisés	0	7	Camembert	0	7	xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Glace	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Salade de fruits exotiques (banane, papaye, ananas + sirop)			Cube de pêche au sirop	0	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	0	1	Pain	Local	1
GOUTER	Madeleine	BIO	1,3,7	Pain de mie	Local	1	Marbré	0	1,3,7	Baguette, beurre et confiture	Baguette locale	1,7	Pain au chocolat	Local	1,3,6,7,8
	Yaourt nature	0	7	Tomme	0	7	Verre de lait	BIO	7	Verre de lait	BIO	7	Petitis suisses aromatisés	0	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Verre de jus	SCIC	x,x,x





32	lundi 3 août 2026			mardi 4 août 2026			mercredi 5 août 2026			jeudi 6 août 2026			vendredi 7 août 2026		
Vacances				JAPON											
REPAS	Salade verte aux dès de fromage, vinaigrette	0	7,10,12	Salade de crudités (salade verte, haricots mungo tomates), vinaigrette miel soja		6,10,12	Melon	saison		xxx			Tapenade de vache qui rit et pesto rosso		7, 10
	Filet de colin sauce provençale	Mer durable	1,4,12	Poke bowl (Boulette de dinde sauce teriyaki, riz, carottes et concombre)		6,12	Bœuf paprika	BIO	1,7,12	Nuggets de poulet sauce cocktail		1,3,10,12	Rôti de porc mayonnaise	BBC	3,10,12
	Quenelle nature sauce provençale	BIO	1,3,7,12	Poke bowl (saumon teriyaki, riz, carottes et concombre)		4,6,12	Filet de hoki paprika	Mer durable	1,4,7	Tenders de blé sauce cocktail	BIO	1,3,10,12	Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12
	Brocolis	0		xxx	0		Purée aux 3 légumes	0	7	Petit pois au jus	saison		Taboulé oriental	saison	1,10,12
	xxx	0		Yaourt bicouche mangue	BBC FERMIER (VILTAIN)	7	St Nectaire	AOP	7	Yaourt aromatisé	SCIC	7		0	7
	Crème chocolat	0	7	xxx	0		Flan vanille nappé caramel	0	7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Petits beurres	BIO	1,7	Baguette	Locale	1	Cake vanille	BIO	1,3,7	Baguette, beurre et confiture	Baguette locale	1,7	Viennoise	Locale	1,3,7
	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison	x,x,x





31	lundi 27 juillet 2026			mardi 28 juillet 2026			mercredi 29 juillet 2026			jeudi 30 juillet 2026			vendredi 31 juillet 2026		
Vacances	Menu végétarien									Espagne					
REPAS	Tomates, vinaigrette	saison	10,12	xxx	0		xxx	0		Gaspacho	saison		Concombre sauce fromage blanc et menthe	saison	7,10,12
	Pâtes coquillages sauce crème forestière	Pâtes locales	1,7,12	Saucisse de Toulouse	0		Salade de saison (dés de dinde, œufs, salade verte, tomates, oignons frits, coûtons, maïs, sauce César)	FT A CRÉER Oeus BIO	1,3,7,10,12	Paëlla poulet et chorizo	Poulet Bio Riz IGP	2,4	Moules au curry	0	1,2,4,7,9,10
	xxx	0		Kefta végétal	0	1	Salade de saison (œufs, salade verte, tomate, oignons frits, croûtons, maïs, sauce César)	FT A CRÉER Œufs BIO	1,3,7,10,12	Paëlla poisson sans chorizo	Poisson Mer durable RIZ IGP	2,4	Filet de colin au curry	Mer durable	1,4,7,9,10
	xxx	0		Lentilles	SCIC		0	0		xxx	0		Frites	0	x,x,x
	Petits suisses natures sucre	0	7	Bûche de chèvre	0	7	Tomme	0	7	Yaourt aromatisé vanille	SCIC	7	xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Glace	0	1,3,6,7,8	Melon jaune	saison		Compote de pommes	0	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Baguette beurre et miel	Baguette locale	1,7	Palet sarthois	0	1	Marbré	0	1,3,7	Baguette	Locale	1	Croissant	Local	1,3,7
	Verre de lait	BIO	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Yaourt nature	0	7	Emmental	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x





30	lundi 20 juillet 2026			mardi 21 juillet 2026			mercredi 22 juillet 2026			jeudi 23 juillet 2026			vendredi 24 juillet 2026		
Vacances	Menu végétarien			CANADA									Menu végétarien		
REPAS	Salade de pomme de terre vinaigrette	SCIC	10.12	Salade verte, vinaigrette	0	10.12	Assiette de crudités, vinaigrette	0	10.12	xxx	0		Tomates vinaigrette	saison	10.12
	Omelette	BIO	3.7	Cheese burger	Steak haché BIO	1.3.7.10.12	Beignets de calamars sauce tartare	0	1.2.3.4.10.12	Jambon blanc mayonnaise	BBC	3.10.12	Pizza fromage	0	1.3.7
	xxx	0		Fish burger	Poisson Mer durable	1.3.4.7.10.12	Falafels sauce tartare	0	1.3.10.12	Œufs durs mayonnaise	BIO	3.10.12	xxx	0	x,x,x
	Haricots verts	saison		Potatoes	0		Gratin de brocolis	0	1.7	Coquillettes	0	1.7	Salade verte vinaigrette	0	10.12
	Fromage blanc aromatisé	0	7	xxx	0		xxx	0		Emmental	BIO	7	xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Pancakes au sirop d'érable	FT A CRÉER	1,3,7	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Flan vanille nappé caramel	0	7
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	x,x,x
GOUTER	Galettes bretonnes	BIO	1.7	Baguette et barre de chocolat	Baguette locale	1.6.7.8	Baguette	Locale	1	Gaufre	0	1.3.7	Brioche pâte à tartiner	Bricohe BIO	1.6.7.8
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Tomme	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison	x,x,x





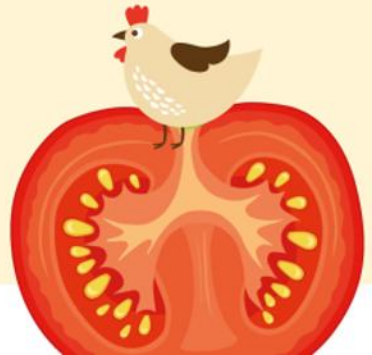
29	lundi 13 juillet 2026			mardi 14 juillet 2026			mercredi 15 juillet 2026			jeudi 16 juillet 2026			vendredi 17 juillet 2026		
Vacances	Menu végétarien									MEXIQUE					
REPAS	Pastèque	saison		0	0		Concombre vinaigrette	saison	10.12	Salade verte et avocat	FT A CRÉER		xxx	0	x,x,x
	Pané de blé emmental et épinards	0	1.7	0	0		Filet de hoki sauce fromage fondu et poivre	Mer durable FT SAUCE A CRÉER	1.4.7	Fajitas (poulet poivrons oignons sauce tomate, tomates, maïs, fromage râpé et crème)	FT A CRÉER	1.7.11	Sauté de porc vindaloo	BBC	1.10
	xxx	0		0	0		Quenelle nature sauce fromage fondu et poivre	BIO FT SAUCE A CRÉER	1.3.7	Fajitas (œufs brouillés poivrons oignons sauce tomate, tomates, maïs, fromage râpé et crème)	Oeufs BIO FT A CRÉER	1.3.7.11	Filet de colin vindaloo	Mer durable	1.4.10
	Epinards à la crème	0	7	0	0		Pommes de terre vapeurs	SCIC	7	xxx	0		Purée de courgette gratinée	0	7
	Camembert	BIO	7	0	0		xxx	0		xxx	0		Yaout nature, sucre	SCIC	7
	Fruit de saison	saison		0	0		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	Local	1	0	0		Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Madeleine	BIO	1.3.7	0	0		Marbré	0	1.3.7	Pain de mie	Local	1	Pain au chocolat	Local	1.3.6.7.8
	Yaourt nature	0	7	0	0		Verre de lait	BIO	7	Emmental	0	7	Petits suisses aromatisé	0	7
	Fruit de saison	saison		0	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Verre de jus	SCIC	x,x,x





28	lundi 6 juillet 2026			mardi 7 juillet 2026			mercredi 8 juillet 2026			jeudi 9 juillet 2026			vendredi 10 juillet 2026		
Vacances	Menu végétarien			SENEGAL											
REPAS	xxx	0		Samossas légumes		1,6	Melon	saison		Tapenade de vache qui rit au pesto rosso	sans tortillas a créer	7, 10	Tomate feta, vinaigrette	0	7,10,12
	Nems légumes	0	1,6	Sauté de poulet yassa	BIO	1,10,11	Bœuf paprika	BIO	1,7,12	Rôti de bœuf, mayonnaise	BBC	3,10,12	Filet de colin sauce basquaise	Mer durable	1,4
	xxx	0		Yassa aux légumes (olives et poivrons)		1,10,11	Boulette de blé et pois chiches paprika	0	1,7	Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Quenelle nature sauce basquaise	BIO	1,3,7
	Petit pois	saison		Riz pilaf	IGP	7	Purée aux 3 légumes	0	7	Salade de pâtes, tomate, olives vinaigrette	0	1,10,12	Brocolis	0	x,x,x
	Petits suisses aromatisés		7	Fromage blanc nature, sucre	BBC FERMIER VILTAIN	7	xxx	0		xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Mangue	0		Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	Fruit de saison	saison		Purée de pommes	Bio Locale (Marcoussis)	x,x,x
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Petits beurres	BIO	1,7	Baguette	Locale	1	Cake vanille	BIO	1,3,7	Baguette beurre et confiture	Baguette locale	1,7	Viennoise pépite de chocolat	Locale	1
	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	0	x,x,x



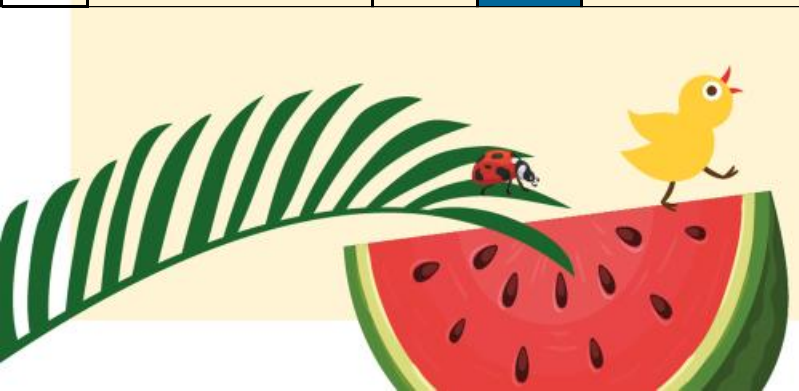




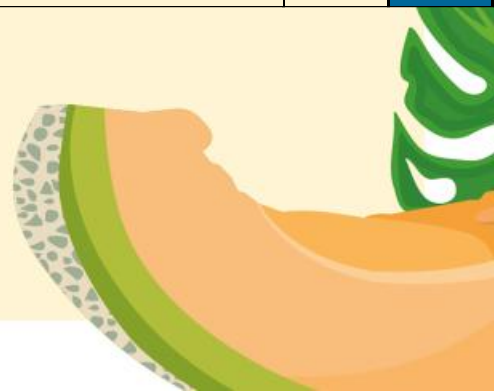
27	lundi 29 juin 2026			mardi 30 juin 2026			mercredi 1 juillet 2026			jeudi 2 juillet 2026			vendredi 3 juillet 2026		
Ecole				Menu Végétarien MENU CME ESO											
REPAS	Macédoine mayonnaise	0	3,10,12	Salade de carottes râpées, surimi et ananas et vinaigrette	Carottes SCIC	2,4,10,12	Pastèque	saison		xxx	0		Salade de pomme de terre, tomate, concombre et cornichons , mayonnaise	PDT SCIC	3,10,12
	Sauté de bœuf aux olives	bœuf BIO	1,12	Croque au fromage	Pierre Clot	1,7	Sauté de porc sauce cantadou curry	porc BBC	7,9,10	Filet de colin sauce basquaise	Mer durable	1,4	Nuggets de poulet sauce cocktail	0	1,3,10,12
	Filet de hoki aux olives	Mer durable	1,4,12	xxx	0		Emincé de seitan sauce cantadou curry	seitan BIO	1,7,9,10	Quenelle nature sauce basquaise	Quenelle BIO	1,3,7	Nuggets de poisson sauce cocktail	0	1,3,4,10,12
	Carottes et pomme de terre	PDT SCIC		Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Blé/ petit pois	0	1	Pommes de terre rissollées	0		Epinards à la béchamel	saison	1,7
	Cantal	AOP	7	xxx	0		xxx	0		St Nectaire	AOP	7	xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Beignet framboise	0	1,3,7	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake vanille	BIO	1,3,7	Baguette	LOCALE	1	Brioche	BIO	1,3	Baguette, beurre et confiture	LOCALE	1,7	Galettes bretonnes	BIO	1,7
	Fromage blanc nature	0	7	Mimolette	0	7	Yaourt aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7	Briquette de lait	0	7
	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison	x,x,x



26	lundi 22 juin 2026			mardi 23 juin 2026			mercredi 24 juin 2026			jeudi 25 juin 2026			vendredi 26 juin 2026		
Ecole							Menu Végétarien						Menu végétarien		
REPAS	Tomate et mozzarella vinaigrette	saison	7,10,12	Crêpe fromage	0	1,3,7	Concombre et feta, vinaigrette	saison	7,10,12	Melon	saison		xxx	0	x,x,x
	Colombo de porc	Porc BBC	1,12	Rôti de bœuf mayonnaise	0	3,10,12	Mafé haricots rouges	Haricots rouges SCIC	5	Poisson pané sauce béarnaise	Mer durable	1,3,10,12	Nems aux légumes	0	1,6
	Colombo de poisson	Mer durable	1,4	Œufs durs mayonnaise	Œuf BIO	3,10,12	xxx	0		Tenders de blé sauce béarnaise	0	1,3,10,12	xxx	0	x,x,x
	Chou fleur béchamel	0	1,7	Purée de haricots verts	saison	7	Riz basmati	BIO		Gratin de courgettes	saison	1,7	Pad thaï aux légumes	0	1,5,6,7,11
	xxx	0		Yaourt bicouche	BIO FERMIER	7	xxx	0		Fromage ovale	0	7	Petits suisses aromatisés	0	7
	Glace	0	1,3,6,7,8	xxx	0		Compote pomme/ fraise	0		Liégeois chocolat	0	7	Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette	LOCALE	1	Barre pâtissière	0	1,3,7	Baguette, beurre et miel	LOCALE	1,7	Galettes bretonnes	BIO	1,7	Pain au chocolat	LOCAL	1,3,6,7,8
	Fromage à tartiner	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison	x,x,x









25	lundi 15 juin 2026			mardi 16 juin 2026			mercredi 17 juin 2026			jeudi 18 juin 2026			vendredi 19 juin 2026		
Ecole													Menu végétarien		
REPAS	Pastèque	saison		Assiette de crudités, vinaigrette	saison	10,12	Chou fleur sauce cocktail	saison	3,10,12	Salade de pâtes, tomate, dès d'emmental vinaigrette	0	1,7,10,12	Tomate, concombre et feta, huile d'olive et vinaigre balsamique	saison	7,12
	Cordon bleu	0	1,6,7	Cuisse de poulet tandoori	Poulet BBC	1,12	Filet de hoki sauce hollandaise	Mer durable	3,4,7	Curry de dinde au fromage frais	Dinde BBC	7,9,10	Cari aux deux lentilles	Lentilles SCIC	11
	Pané fromager	0	1,6,7	Filet de colin tandoori	Mer durable	1,4,12	Quenelle nature sauce hollandaise	Quenelle BIO	1,3,7	Curry de pois chiches au fromage frais	Pois chiches SCIC	7,9,10	xxx	0	x,x,x
	Petit pois	0		Pommes de terres persillées	cube PdT SCIC	7	Purée de patate douce	0	7	Brocolis	0		Riz basmati	BIO	x,x,x
	xxx	0		xxx	0		Fromage blanc aromatisé	0	7	xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Compote de pommes	0		Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Marbré	0	1,3,7	Baguette, beurre et confiture	LOCALE	0,7	Croissant	LOCAL	1,3,7	Pain de mie	LOCAL	1	Madeleine	BIO	1,3,7
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt aromatisé	0	7	Emmental	0	7	Fromage blanc nature	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0	x,x,x





24	lundi 8 juin 2026			mardi 9 juin 2026			mercredi 10 juin 2026			jeudi 11 juin 2026			vendredi 12 juin 2026		
Ecole	Menu végétarien														
REPAS	Tomate et œufs durs, vinaigrette	Œuf dur bio Tomate saison	3,10,12	xxx	0		Macédoine, mayonnaise	saison	3,10,12	xxx	0		Melon	saison	x,x,x
	Pâtes sauce crème forestière	Pâtes Locales	1,7,12	Boulette de bœuf sauce barbecue	BIO	1,6	Filet de colin sauce armoricaine	Mer durable	1,2,7,12	Parmentier de bœuf (mitonnée)	0	7	Sauté de poulet sauce cantadou poivre	Poulet BIO	1,7
	xxx	0		Kefta de pois et blé sauce barbecue	0	1,6	Lentilles miel et moutarde	Lentilles SCIC	7,1	Parmentier de saumon	Mer durable	4,7	Filet de colin sauce cantadou poivre	Mer durable	1,4,7
	xxx	0		Pommes noisettes	0		Carottes	saison		Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Haricots beurres	saison	x,x,x
	Camembert	0	7	Yaourt nature, sucre	SCIC	7	Emmental	BIO	7	Cantal	AOP	7	xxx	0	x,x,x
	Compote de pomme / banane	0		Fruit de saison	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Gaufre, chantilly	0	1,3,7
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette, barre de chocolat	LOCALE	1,6,7,8	Palet sarthois antigaspi	0	1	Baguette	LOCALE	1	Madeleine	BIO	1,3,7	Viennoise	LOCALE	1,3,7
	Yaourt nature	0	8	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Yaourt nature	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison	x,x,x





23	lundi 1 juin 2026			mardi 2 juin 2026			mercredi 3 juin 2026			jeudi 4 juin 2026			vendredi 5 juin 2026		
Ecole													Menu végétarien		
REPAS	Betteraves rouges, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	BetteravesSCIC saison	10,12	xxx	0		Pizza fromage	Fresca	1,3,7	Gaspacho	0		Méli mélo de crudités, vinaigrette	saison	10,12
	Goulash de bœuf	Bœuf BIO	1,12	Beignets de calamars sauce aïoli	0	1,2,3,4,7,10,12	Jambon blanc mayonnaise	Jambon BBC	3,10,12	Tajine de poulet au citron	Poulet BBC	1,12	Chili sin carne	HR SCIC	11
	Quenelle nature sauce tomate	Quenelle BIO	1,3,7	Bouchées au cantal sauce aïoli	0	1,3,7,10,12	Œufs durs mayonnaise	Œuf BIO	3,10,12	Tajine de poisson au citron	Mer durable	1,4,12	xxx	0	x,x,x
	Jardinière de légumes + pomme de terre	PDT SCIC		Purée aux 3 légumes	0	7	Gratin chou fleur et pomme de terre	PDT SCIC	1,7	Semoule		1	Riz pilaf	Riz IGP	7
	Fromage blanc nature, sucre	0	7	St Nectaire	AOP	7	xxx	0		xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Salade de fruits frais	saison		Purée de pommes	BIO LOCALE		Cube de pêche au sirop	0	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake pépite chocolat	BIO	1,3,7	Baguette beurre et confiture	LOCALE	1,7	Brioche	BIO	1,3,7	Baguette	Locale	1	Barre pâtissière	0	1,3,7
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Fromage blanc nature	0	7
	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



22	lundi 25 mai 2026			mardi 26 mai 2026			mercredi 27 mai 2026			jeudi 28 mai 2026			vendredi 29 mai 2026		
Ecole				Menu végétarien						Menu végétarien			MENU CME MASSY - OCEAN		
REPAS				Tomate, vinaigrette	saison	10,12	xxx	0		Œufs durs mayonnaise	Œuf BIO	3,10,12	Rillette de la mer au fromage frais	0	4,7
				Tarte fromage	BIO Pierre Clot	1,3,7	Sauté de veau sauce stroganoff	0	1,7,12	Curry de lentilles au cantadou	Lentilles SCIC	7,9,10,12	Moules sauce curry	décoquillées pour maters	1,2,4,7,9,10,12
				xxx	0		Omelette	Omelette BIO	3,7	xxx	0		Filet de colin sauce curry	Mer durable	1,4,7,9,10,12
				Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Gratin dauphinois	PDT SCIC	1,7	Riz pilaf	Riz IGP	7	Frites	0	x,x,x
				xxx	0		Petits suisses natures, sucre	0	7	Fromage blanc nature, confiture	BIO FERMIER	7	xxx	0	x,x,x
				Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Ile flottante	0	3,7
				Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER				Baguette, beurre et miel	LOCALE	1,7	Gaufre	0	1,3,7	Baguette	LOCALE	1	Pain au chocolat	LOCAL	1,3,6,7,8
				Yaourt nature	0	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Camembert	0	7	Verre de lait	BIO	7
				Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



21	lundi 18 mai 2026			mardi 19 mai 2026			mercredi 20 mai 2026			jeudi 21 mai 2026			vendredi 22 mai 2026		
Ecole										Menu végétarien					
REPAS	Tomate et dés de fromage, vinaigrette	saison	7.10.12	Carottes rapées à l'orange	Carottes SCIC saison		Salade de riz, maïs et tomates, vinaigrette	Riz IGP	10.12	Concombre sauce fromage blanc et menthe	saison	7.10.12	xxx	0	x,x,x
	Lasagnes bolognaise	0	1.7.9	Poisson pané sauce tartare	Mer durable	1.3.4.7.10.12	Cuisse de poulet au jus	Poulet BBC	1	Omelette, fromage rapé	Omelette BIO	3.7	Carbonara	0	1.7
	Lasagnes saumon	0	1.3.4.7	Carré de seitan sauce tartare	bio	1.3.7.10.12	Filet de hoki au court bouillon	Mer durable	1.4	xxx	0		Carbonara de poisson	Mer durable	1.4.7
	xxx	0		Gratin de courgettes	saison	1.7	Brocolis	saison		Epinards à la crème	saison	7	Tagliatelles	0	1.7
	xxx	0		xxx	0		Yaourt aromatisé	SCIC	7	xxx	0		St Nectaire	AOP	7
	Compote de pommes	0		Flan vanille nappée caramel	0	7	Fruit de saison	saison		Crème praliné	0	7	Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Madeleine	BIO	1.3.7	Baguette	LOCALE	1	Viennoise pépite de chocolat	LOCALE	1.3.7	Cake vanille	BIO	1.3.7	Pain de mie, pâte à tartiner	LOCAL	1.7.8
	Yaourt nature	0	7	Mimolette	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage blanc nature	0	7	Yaourt nature	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC	x,x,x





20	lundi 11 mai 2026			mardi 12 mai 2026			mercredi 13 mai 2026			jeudi 14 mai 2026			vendredi 15 mai 2026		
Ecole				MENU CME CHILLY - AMERICAIN			Menu végétarien								
REPAS	Salade de pomme de terre persillées, vinaigrette	PdT SCIC	10,12	Coleslaw	carottes SCIC	3,10,12	xxx	0				0			x,x,x
	Sauté de bœuf sauce italienne	Bœuf BIO	1,12	Knack de volaille ketchup et mayonnaise	0	3,9,10,12	Quenelle nature sauce provençale	BIO	1,3,7,12			0			x,x,x
	Quenelle nature sauce italienne	Quenelle bio	1,3,7,12	Nuggets de blé ketchup mayonnaise	0	1,3,9,10,12	xxx	0				0			x,x,x
	Haricots verts	saison		Frites	0		Boulghour/ carottes	Boulghour bio	1			0			x,x,x
	Fromage ovale	0	7	xxx	0		Tomme	0	7			0			x,x,x
	Fruit de saison	saison		Sunday vanille caramel		1,3,7	Fruit de saison	saison				0			x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1			0			x,x,x
GOUTER	Baguette, barre de chocolat	LOCALE	1,6,7,8	Marbré	0	1,3,7	Baguette	LOCALE	1			0			x,x,x
	Verre de lait	BIO	7	Fromage blanc nature	0	7	Emmental	0	7			0			x,x,x
	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison				0			x,x,x





19	lundi 4 mai 2026			mardi 5 mai 2026			mercredi 6 mai 2026			jeudi 7 mai 2026			vendredi 8 mai 2026		
Ecole				Menu végétarien											
REPAS	Betteraves rouges, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Betteraves SCIC saison	10,12	Tomate, vinaigrette verte	saison	10,12	Concombre sauce bulgare	saison	7,10,12	xxx	0				x,x,x
	Pizza steak and cheese		1,3,7	Raviolis emmental et basilic sauce crème	bio	1,7,12	Veau marengo	0	1,12	Boulette de dinde	0				x,x,x
	Pizza cheddar emmental		1,3,7	xxx	0		Filet de hoki marengo	Mer durable	1,4,12	Falafels	0	1			x,x,x
	xxx	0		0	0		Carottes	saison		Semoule + légumes couscous		10			x,x,x
	Yaourt nature, sucre	Yaourt SCIC	7	Comté	AOP	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Bûche mi chèvre	0	7			x,x,x
	Fruit de saison	saison		Purée de pommes	BIO LOCALE		Tarte aux pommes	0	1,3,7	Fruit de saison	saison				x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1			x,x,x
GOUTER	Petits beurres	0	1,7	Baguette, beurre et confiture	LOCAL	1,7	Brioche	BIO	1,3,7	Baguette	Locale	1			x,x,x
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7			x,x,x
	Compote de pommes	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison				x,x,x



18	lundi 27 avril 2026			mardi 28 avril 2026			mercredi 29 avril 2026			jeudi 30 avril 2026			vendredi 1 mai 2026		
Vacances				VG											
REPAS	Tomate, féta vinaigrette	0	7,10,12	xxx	0		Pizza fromage	Pierre clot	1,3,7	Salade verte mimolette, vinaigrette	0	7,10,12			x,x,x
	Poisson pané, citron	Mer durable	1,4	Curry de pois chiches concassés, épinards et lait de coco	SCIC		Jambon blanc, mayonnaise	LR	3,10,12	Lasagnes bolognaise	0	1,7,9			x,x,x
	Tenders de blé, citron	0	1	xxx	0		Oeufs durs, mayonnaise	BIO	3,10,12	Lasagnes aux légumes	0	1,3,7			x,x,x
	Epinards à la béchamel	saison	1,7	Riz basmati	BIO		Gratin de choux fleur	0	1,7	xxx	0				x,x,x
	xxx	0		Fromage blanc aromatisé	0	7	xxx	0		xxx	0				x,x,x
	Flan vanille nappée caramel	0	7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	0		Liégeois chocolat	0	7			x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1			x,x,x
GOUTER	Baguette	LOCALE	1	Barre pâtissière	0	1,3,7	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Viennoise pépite de chocolat	LOCALE	1,3,7			x,x,x
	Camembert	0	7	Yaourt nature	0	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Verre de lait	BIO	7			x,x,x
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Compote	0		Fruit de saison	saison				x,x,x



17	lundi 20 avril 2026			mardi 21 avril 2026			mercredi 22 avril 2026			jeudi 23 avril 2026			vendredi 24 avril 2026		
Vacances							VG Journée mondiale de la Terre								
REPAS	xxx	0		Salade verte, oignons frits et sauce césar	0	1,3,7,10,12	Betteraves rouges et maïs, vinaigrette verte	SCIC saison	10,12	Salade grecque, vinaigrette	0	7,10,12	xxx	0	x,x,x
	Sauté de bœuf, sauce provençale	BIO	1,12	Sauté de poulet sauce cantadou poivre	BBC	1,7	Pâtes sauce crème d'épinards	Pâtes locales saison	1,7	Sauté de veau marengo	0	1,12	Filet de colin sauce curry	Mer durable	1,4,7,9,10
	Egrainé de pois tournesol sauce provençale	BIO	1,12	Filet de hoki sauce cantadou poivre	Mer durable	1,4,7	xxx	0		Lentilles à la tomate	SCIC		Quenelle nature sauce curry	BIO	1,3,7,9,10
	Brocolis	0		Purée de patate douce gratinée	0	7	xxx	0		Carottes	saison		Pommes smiles	0	x,x,x
	Coulommiers	0	7	xxx	0		Yaourt aromatisé	SCIC	7	xxx	0		Saint-Nectaire	AOP	7
	Fruit de saison	saison		Compote de pomme	0		Fruit de saison	saison		Brownie crème anglaise	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Marbré	0	1,3,7	Madeleine	BIO	1,3,7	Baguette	locale	1	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Pain au chocolat	LOCAL	1,3,6,7,8
	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x





16	lundi 13 avril 2026			mardi 14 avril 2026			mercredi 15 avril 2026			jeudi 16 avril 2026			vendredi 17 avril 2026		
Ecole										VG- MENU CME NARUTO CHILLY					
REPAS	Salade de pommes de terre aux dés de fromage, vinaigrette	SCIC	7,10,12	xxx	0		xxx	0		Nems aux légumes	0	1,6	Tzatziki	0	7
	Bœuf stroganoff	BIO	1,7,10,12	Cuisse de poulet vindaloo	BBC	1, 10	Poisson pané, citron	Mer durable	1,4	Œufs durs	BIO	3	Boulettes de bœuf	BIO	x,x,x
	Quenelle nature stroganoff	BIO	1,3,7,10,12	Filet de hoki vindaloo	Mer durable	1,4,10	Pané fromager	0	1,7	xxx	0		Falafels	0	1,7
	Gratin de courgettes	0	1,7	Pommes de terres rissollées	0		Epinards à la crème	saison	7	Pad Thaï	0	1,5,6,7,11	Couscous (semoule et légumes)	0	1
	xxx	0		Cantal	AOP	7	Fromage blanc nature, sucre	0	7	xxx	0		Yaourt bicouche	BBC	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Litchi au sirop et rocher noix de coco	0	1,3,7	xxx	0	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake à la vanille	BIO	1,3,7	Baguette, beurre et confiture	LOCALE	1,7	Madeleine	BIO	1,3,7	Viennoise	LOCALE	1,3,7	Baguette	LOCALE	1
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Yaourt aromatisé	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Tomme	0	7
	Compote à boire	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



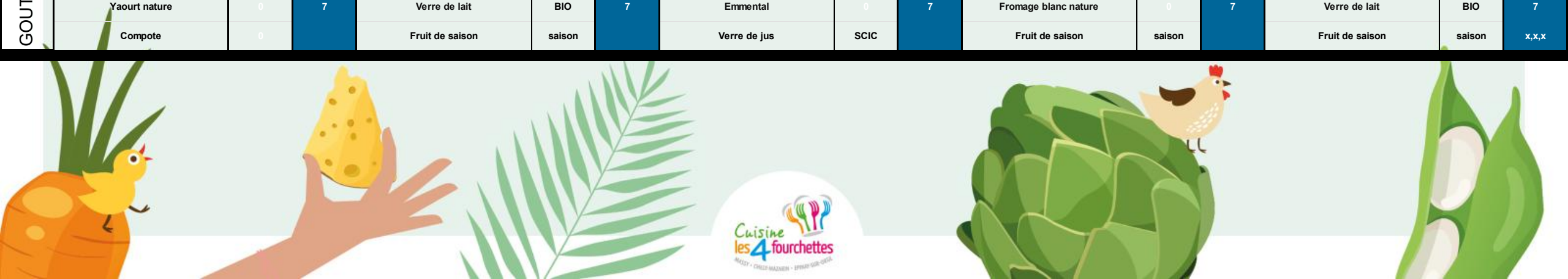


15	lundi 6 avril 2026			mardi 7 avril 2026			mercredi 8 avril 2026			jeudi 9 avril 2026			vendredi 10 avril 2026		
Ecole	Férié						VG								
REPAS				xxx	0		Salade verte aux croûtons, vinaigrette	0	1,10,12	Roulé fromage	0	1,3,7	Tomate huile d'olive et vinaigre balsamique	0	12
				Colombo de dinde	BBC	10,12	Egrainé de soja façon bolognaise	BIO	6,11	Jambon blanc, sauce tartare	LR	3,10,12	Pavé de saumon, sauce hollandaise	Mer durable	3,4,7
				Colombo de poisson (colin)	Mer durable	4,10,12	xxx	0		Œufs durs sauce tartare	BIO	3,10,12	Pané de blé, emmental, épinards		1,7
				Pommes de terre persillées	SCIC	7	Spaghetti, fromage rapé	0	1,7	Chou fleur béchamel	0	1,7	Brocolis	0	x,x,x
				Camembert	0	7	xxx	0		Yaourt aromatisé	SCIC	7	Fromage blanc, confiture	0	7
				Fruit de saison	saison		Glace	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison		xxx	0	x,x,x
				Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	x,x,x
GOUTER				Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Croissant	LOCAL	1,3,7	Pain de mie	LOCAL	1	Baguette et barre de chocolat	LOCALE	1,6,7,8
				Yaourt nature	0	7	Fromage blanc aromatisé	0	7	Fromage à tartiner	0	7	Verre de lait	BIO	7
				Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x





14	lundi 30 mars 2026			mardi 31 mars 2026			mercredi 1 avril 2026			jeudi 2 avril 2026			vendredi 3 avril 2026		
Ecole							VG			Menu de printemps			VG		
REPAS	Potage brocolis au fromage fondu	0	7	Coupelle de tomates	0	3	Salade verte, carottes râpées et maïs, vinaigrette	carottes SCIC et saison	10,12	xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Saucisse de Toulouse	0		Raviolis de légumes	0	1, 3, 9	Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Boulette d'agneau sauce printemps	0	1,7	Quenelle nature sauce aurore	BIO	1,3,7
	Omelette	BIO	3,7	0	0		xxx	0		Filet de poisson sauce printemps	Mer durable	1,4,7	xxx	0	x,x,x
	Lentilles/ carottes	SCIC		Salade, vinaigrette	0	10, 12	Pâtes sauce crème forestière	Pâtes locales	1,7,12	Purée de pomme de terre	0	7	Riz/ ratatouille	Riz IGP	x,x,x
	Yaourt nature, sucre	SCIC	7	Fromage à tartiner	0	7	xxx	0		Tomme	0	7	Emmental	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote de pomme	saison		Crème fermière au chocolat	BIO FERMIER	7	Donuts chocolat	0	1,3,6,7,8	Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0		Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Marbré	0	1,3,7	Biscuit	0	1,3,7	Baguette	locale	1	Madeleine	BIO	1,3,7	Pain au chocolat	LOCAL	1,3,6,7,8
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Emmental	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x





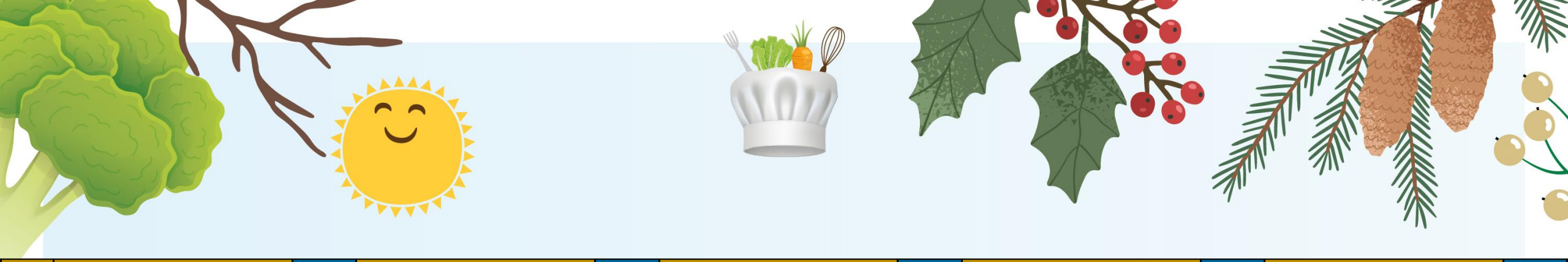
13	lundi 23 mars 2026			mardi 24 mars 2026			mercredi 25 mars 2026			jeudi 26 mars 2026			vendredi 27 mars 2026		
Ecole										MENU CME LETTRE P MASSY			VG Journée mondiale du fromage		
REPAS	Piémontaise (dès de dinde à part)	PDT SCIC	3,10,12	xxx	0		Carottes rapées, feta vinaigrette	carottes SCIC saison	7,10,12	Potage de potiron	0	7	xxx	0	x,x,x
	Sauté de veau à la basquaise	0	1,12	Poisson pané, ketchup	Mer durable	1,4	Sauté de bœuf sauce gardian	BIO	1,11,12	Paëlla au poulet	RIZ IGP ET POULET BBC	2,4,14	Truffade	PDT SCIC	7
	Carré de seitan	BIO	1	Pané de blé, emmental, épinards, ketchup	0	1,7	Quenelle nature sauce gardian	BIO	1,3,7,11	Paëlla au poisson (colin)	Mer durable	2,4,14	xxx	0	x,x,x
	Haricots verts à la tomate	0	12	Carottes à la crème	saison	1,7,12	Potatoes	0		xxx	0		Salade verte, vinaigrette	0	10,12
	Fromage blanc, confiture	BBC	7	Fromage ovale	0	7	xxx	0		Petits suisses natures, sucre	0	7	Fromage blanc nature, sucre	0	7
	xxx	0		Fruit de saison	saison		Purée de pomme	BIO LOCALE		Poire	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Baguette, beurre et confiture	LOCALE	1,7	Brioche	BIO	1,3,7	Pain spécial	BIO LOCAL	1	Cake à la vanille	BIO	1,3,7
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Petits suisses aromatisés	0	7	Fromage à tartiner	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Compote	0		Verre de jus	SCIC		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



12	lundi 16 mars 2026			mardi 17 mars 2026			mercredi 18 mars 2026			jeudi 19 mars 2026			vendredi 20 mars 2026		
Ecole													VG Journée mondiale sans viande		
REPAS	xxx	0		Potage de chou fleur au fromage fondu	saison	7	Rillette de la mer au fromage frais	0	4,7	Salade verte aux dés d'emmental, vinaigrette	0	7,10,12	Assiette de crudités, vinaigrette	0	10,12
	Sauté de porc aigre doux	BBC	1,12	Roti de bœuf sauce cockail	0	3,10,12	Beignets de calamars sauce tartare	0	1,2,3,10,12	Cuisse de poulet yassa	BBC	1,11,12	Tikka massala pois chiches chou-fleur	SCIC pois chiche	7
	Quenelle nature piperade	BIO	1,3,7,12	Œufs durs sauce cocktail	BIO	3,10,12	Nuggets de blé sauce tartare	0	1,3,10,12	Filet de colin yassa	Mer durable	1,4,11,12	xxx	0	x,x,x
	Carottes	saison		Pommes noisettes	0		Epinards à la crème	saison	7	Blé/ petit pois	0	1,7	Riz pilaf	IGP	x,x,x
	Cantal	AOP	7	xxx	0		xxx	0		xxx	0		Chavroux	0	7
	Fruit de saison	saison		Liégeois chocolat	0	7	Fruit de saison	saison		Cocktail de fruits au sirop	0		Compote de pomme / banane	0	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Baguette et barre de chocolat	Baguette locale	1,6,7,8	Gaufre poudrée	0	1,3,7	Barre pâtissière	0	1,3,7	Viennoise aux pépites de chocolat	LOCALE	1,3,7,8	Pain de mie	LOCAL	1,7
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Yaourt à boire	0	77	Fromage blanc nature	0	7	Fromage à tartiner	0	7
	Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x

11	lundi 9 mars 2026			mardi 10 mars 2026			mercredi 11 mars 2026			jeudi 12 mars 2026			vendredi 13 mars 2026		
Ecole	VG									VG			MENU CME CŒUR CHILLY		
	Potage de légumes	0	7.9	Chou blanc et radis rondelle, vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel	saison	10.12	xxx	0		Carottes et céleri rémoulade	Carottes SCIC saison	3.7.9.10.12	Salade verte, avocat, tomate et dès de fromage vinaigrette	0	7.10.12
	Curry de pois chiches au cantadou	SCIC pois chiche	7,9,10	Carbonnade de veau	0	1,12	Parmentier bœuf	0	7,12	Omelette	BIO	3.7	Pavé de saumon sauce noix de cajou	Mer druable	1,4,7,8,9,10
	xxx	0		Gratin de poisson (colin)	Mer durable	1,4,7,12	Parmentier lentilles	SCIC	7,12	xxx	0		Sauté de dinde sauce noix de cajou	BBC	1,7,8,9,10
	Riz basmati	BIO		Haricots verts	0		Salade verte, vinaigrette	0	10.12	Gratin de choux fleur et pomme de terre	pdt SCIC saison	1.7	Lentilles	SCIC	x,x,x
	xxx	0		St Nectaire	AOP	7	Petits suisses aromatisés	0	7	xxx	0		xxx	0	x,x,x
	Fruit de saison	saison		Paris Brest	0	1.3.7	Fruit de saison	saison		Compote pomme/ fraise	0		Orange	BIO saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Cake pépite de chocolat	BIO	1.3.7	Palet sarthois	0	1	Croissant	LOCAL	1.3.7	Pain spécial	BIO LOCAL	1	Baguette, beurre et miel	LOCALE	1.7
	Verre de lait	BIO	7	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Fromage à tartiner	0	7	Fromage blanc nature	0	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0		Fruit de saison	saison		Compote	0	

10	lundi 2 mars 2026			mardi 3 mars 2026			mercredi 4 mars 2026			jeudi 5 mars 2026			vendredi 6 mars 2026		
Vacances										VG					
REPAS	xxx	0		Potage de courgettes au fromage fondu	0	7	Carottes râpées, vinaigrette	SCIC saison	10,12	Taboulé oriental	0	1,10,12	Betteraves rouges, vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel	SCIC saison	10,12
	Sauté de bœuf sauce crème forestière	BIO	1,7,12	Cordon bleu	0	1,6,7	Sauté de poulet aux olives	BBC	1,12	Pizza 3 fromages	0	1,3,7	Poisson pâné sauce béarnaise	Mer durable	1.3.4
	Filet de hoki sauce crème forsetière	Mer durbale	1,4,7,12	Pané fromager	0	1,7	Quenelle nature sauce olives	BIO	1,3,7,12	xxx	0		Tenders de blé sauce béarnaise	0	1.3
	Tagliatelles	0	1,7	Petits pois et carottes	0		Blé	0	1,7	Salade verte, vinaigrette	0	10,12	Brocolis	0	x,x,x
	Emmental	BIO	7	xxx	0		xxx	0		xxx	0		Yaourt nature, sucre	SCIC	7
	Purée de pomme	BIO LOCALE		Fruit de saison	saison		Crème fermière à la vanille	BIO FERMIER	7	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x
	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1	Pain	0	1
GOUTER	Barre pâtissière	0	1,3,7	Baguette	BIO	1	Brioche, barre de chocolat	locale	1,3,6,7,8	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Baguette, beurre et confiture	LOCAL	1,7
	Verre de lait	0	7	Mimolette	BIO	7	Yaourt aromatisé	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	0		Compote	saison		Verre de jus	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison	x,x,x



9	lundi 23 février 2026			mardi 24 février 2026			mercredi 25 février 2026			jeudi 26 février 2026			vendredi 27 février 2026		
Vacances				Menu Végétarien											
REPAS	xxx	0		xxx	0		Roulé fromage	0	1,3,7	Potage de potiron au fromage fondu	saison	7	Coleslaw	SCIC saison	3,10,12
	Bœuf stroganoff	BIO	1,7,12	Falafels	0	1	Jambon blanc mayonnaise	LR	3,10,12	Emincé de poulet sauce moutarde à l'ancienne	0	1,7,10,12	Poisson pané sauce tartare	Mer durable	1,3,4,10,12
	Egrainé de pois sauce stroganoff	BIO	1,7,12	xxx	0		Œufs durs mayonnaise	BIO	3,10,12	Filet de colin sauce moutarde à l'ancienne	Mer durable	1,4,7,10,12	Nuggets de blé sauce tartare	0	1,3,10,12
	Pommes de terres/ brocolis	PDT SCIC		Couscous (semoule et légumes)	0	1	Purée de courgettes, carottes et brocolis	0	7	Carottes	saison		Haricots beurres	0	x,x,x
	St Nectaire	AOP	7	Yaourt aromatisé	SCIC	7	xxx	0		xxx	0		Fromage ovale	0	7
	Compote pomme/ poire	0		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Ile flottante	0	3,7
	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1	Pain	Local	1
GOUTER	Galettes bretonnes pur beurre	BIO	1,7	Marbré	0	1,3,7	Pain de campagne	BIO local	1	Marbré	0	1,3,7	Pain au chocolat	Local	1,3,6,7,8
	Yaourt nature	0	7	Verre de lait	BIO	7	Vache qui rit	0	7	Fromage blanc nature	0	7	Verre de lait	BIO	7
	Fruit de saison	saison		Fruit de saison	saison		Compote	0		Compote	0		Fruit de saison	saison	x,x,x

