

Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Melon	Taboulé	Concombre bulgare	Tomates	Emincé bicolore
Plats Protéiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC	Rôti de porc à l'estragon	Jambon grill HVE sauce Dijonnaise	Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)
Accompagnement	Plat Complet	Choux fleurs persillés	Pommes rissolées	Riz	Plat Complet
Fromage / Laitage	Camembert	Tomme noire	Camembert	Yaourt sucré	Edam
Desserts	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	Gâteau basque	Fruit frais	Compote de pommes HVE

Suggestion de notre diététicienne

- Contient du porc
- BIO
- Fournisseurs locaux
- Fruit et/ou légume cru de saison
- Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)
- Elaboré dans notre cuisine
- Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 8 au 12 septembre (S37)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise au thon	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)	Concombres et pastèque	Céleri rémoulade	Rillettes
Plats Protéiques	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Rôti de bœuf VBF froid	Sauté de volaille, sauce champignons	Steak de soja nature
Accompagnements	Petits pois	Haricots beurre	Haricots verts	Macaronis au fromage	Piperade
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Mimolette	Emmental BIO	Vache picon	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Liégeois chocolat	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux
 Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par La Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées	Tomates et feta	Melon	Concombres tomates et maïs
Plats Protéiques	Cordon bleu de volaille	Paupiette de volaille sauce poivron	Colin pané MSC	Rousties de légumes	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Accompagnements	Courgettes provençales	Poêlée de légumes	Choux fleurs persillés	Pâtes	Haricots verts
Fromage / Laitage	Gouda	Carré ligueil	Cantafrais	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Tarte normande	Beignet fourré	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature	Concombres nature	Carottes râpées	Tomates	Taboulé
Plats Protéiques	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	Saucisse de Toulouse HVE	Escalope de volaille normande	Aiguillettes de blé panées	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Accompagnements	Haricots beurre	Frites au four	Riz	Ratatouille	Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage	Camembert	Gouda	Tomme noire	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Desserts	Compote de poire	Fruit frais	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Cake pépites de chocolat

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Tomates et concombres	Bâtonnet de surimi mayonnaise
Plats Protéiques	Omelette	Poisson meunière MSC nature	Haché au boeuf sauce au bleu	Roti de porc HVE aux oignons	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Ratatouille	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Semoule HVE	Haricots verts
Fromage / Laitage	Brie pointe	Emmental BIO	Cantadou	Carré président	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Eclair vanille	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO
 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Semaine du 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade verte croustons et fromage	Emincé bicolore	Pommes de terre façon piémontaise	Cervelas nature
Plats Protéiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise	Pavé de poisson blanc à la crème	Blanquette de volaille	Saucisse sauce rougail HVE	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Accompagnements	Frites au four	Choux fleurs persillés	Semoule HVE	Riz	Ratatouille
Fromage / Laitage	Gouda	Rondelé Ail et Fines Herbes	Camembert	Saint Paulin	Petit suisse sucré
Desserts	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Ile flottante crème anglaise	Arlequin de fruits coupelle	Liégeois chocolat

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de quinoa	Carottes râpées	Saucisson ail	Betteraves HVE	Taboulé
Plats Protéiques	Jambon blanc HVE	Saucisse knack nature	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Nugget's de blé ketchup	Pavé de poisson MSC à l'emmental
Accompagnements	Haricots verts	Epinards béchamel et pommes de terre	Poêlée de légumes	Gratin de côtes de blettes	Haricots verts
Fromage / Laitage	Edam	Carré ligueil	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	Camembert
Desserts	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Donut's	Fruit frais	Compote de poire

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Velouté de légumes (chaud)	Macédoine mayonnaise au thon	Œuf dur et dosette mayonnaise	Taboulé
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Haché au boeuf sauce poivre	Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnement	Petits pois	Frites au four	Purée de pommes de terre	Plat complet	Epinards nature
Fromage / Laitage	Madeleine	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin	Bûchette de chèvre mélange	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Novly vanille	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

Baguettes et pains livrés par la Boulangerie Maison Leguay

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement