



AU MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Plats Protidiques

Accompagnement
s

Fromage /
Laitage

Desserts

Melon



Boulettes au bœuf
VBF stroganoff

Pommes rissolées



Camembert

Mousse chocolat au
lait

Concombre bulgare



Rôti de porc à
l'estragon



Haricots verts

Fraidou

Flan nappé caramel

Tomates



Jambon grill HVE
sauce Dijonnaise

Riz

Yaourt sucré

Gâteau au chocolat

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Pavé de poisson blanc
MSC sauce tomate

Pâtes

Edam

Compote de pommes
HVE

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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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

C'EST LES
VACANCES!



AU MENU



Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	 Saucisson ail	Concombres et pastèque	Céleri rémoulade	Melon 
Plats Protéiques	Poulet LNA FR à l'indienne	Paupiette de veau sauce charcutière	Rôti de bœuf VBF nature	 Jambon blanc HVE froid	 Croustillant fromager
Accompagnements	Petits pois	Haricots beurre	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Macaronis au fromage	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Mimolette	 Emmental BIO	Vache picon	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	 Fruit frais	Liégeois chocolat	Ile flottante crème anglaise	Fromage blanc nature et dosette de sucre

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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)	Tomates et feta	 Melon	Concombres tomates et maïs
Plats Protéiques	Cordon bleu de volaille	 Raviolinis ratatouille (plat complet)	 Colon pané MSC	 Rôti de porc HVE froid	 Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Accompagnements	Haricots verts	PLAT COMPLET	Choux fleurs persillés	Purée	Pâtes
Fromage / Laitage	Gouda	Coulommiers	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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas nature	Concombres nature	Carottes râpées	Œuf dur et dosette mayonnaise	Tomates
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
Accompagnement	Haricots beurre	Frites au four	Riz	Ratatouille	Choux fleurs persillés
Fromage / Laitage	Camembert	Galette St Michel	Tomme noire	Petit suisse sucré	Emmental BIO
Desserts	Compote de poire	Yaourt aromatisé	Entremets au chocolat	Fruit frais	Cake pépites de 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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi	Carottes râpées	 Pizza au fromage
Plats Protidiques	 Palette de porc à la diable	Boulettes de bœuf stogonoff	Emincé de volaille tex mex	 Roulé au fromage	 Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Petits pois carottes	Coquillettes	Purée	Epinards béchamel et pommes de terre
Fromage / Laitage	Madeleine	Petit suisse sucré	Brie pointe	Edam	Tomme noire
Desserts	Yaourt sucré	 Fruit frais	Compote de pommes banane	 Gâteau aux pommes	Dessert lacté vanille

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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade pâtes aux légumes	Concombre vinaigrette	Salade basque	Tomates	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)
Plats Protéiques	Omelette	Lamelle Kebab méditerranéenne	Haché de bœuf sauce au bleu	Roti de porc HVE aux oignons	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Ratatouille	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Haricots blancs à la tomate	Purée de Brocolis
Fromage / Laitage	Brie pointe	Emmental BIO	Galette bretonne	Petit moulé	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot HVE	Yaourt aromatisé	Gâteau basque	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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)



Les Iles

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Entrées

Betteraves HVE

Velouté de légumes

Emincé bicolore

Accras de morue

Cervelas nature

Plats Protidiques

Filet de poulet LNA FR
basquaise

Tortellinis ricotta
épinards sauce
tomates

Blanquette de volaille

Saucisse sauce rougail
HVE

Pépites de poisson
MSC aux 3 céréales

Accompagnements

Frites au four

PLAT COMPLET

Semoule HVE

Riz

Ratatouille

Fromage / Laitage

Gouda

Rondelé Ail et Fines
Herbes

Sablé des Flandres

Saint Paulin

Petit suisse sucré

Desserts

Compote de pommes
HVE

Fruit frais

Fromage blanc sucré

Cake mangue coco

Arlequin de fruits
coupelle

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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de quinoa	Carottes râpées	Saucisson ail	Betteraves HVE	Taboulé
Plats Protidiqes	Boulettes de veau sauce barbecue	Saucisse knack nature	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Nugget's de blé ketchup	Pavé de poisson MSC à l'emmental
Accompagnement s	Haricots verts	Lentilles cuisinées	Poêlée de légumes	Pâtes	Pommes de terre quartiers LOCAL
Fromage / Laitage	Galette bretonne	Carré ligueil	Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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



AU MENU



Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise au thon	Œuf dur et dosette mayonnaise	 Taboulé
Plats Protidiques	 Lasagnes bolognaises VBF	 Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Haché de bœuf sauce poivre	 Chipolata grillées au jus	 Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnement s	PLAT COMPLET	Beignets de légumes	Purée de pomme de terre	Pâtes	Epinards nature
Fromage / Laitage	Madeleine	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin	Bûchette lait 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



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

PAIN fourni par la boulangerie Leguay à Warluis

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