

# MENUS SEMAINE DU 01 AU 05 septembre 2025

LUNDI

MARDI

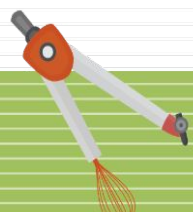
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Menu végétarien*

|                                         |                                 |                                                          |                                        |                         |
|-----------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|
| SALADE WALDORF                          | MELON /PASTEQUE                 | CAROTTES À LA MAROCAINE                                  | SALADE DU CHEF                         | ARTICHAUT À L'ÉCHALOTE  |
| RÔTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR/ SANS CRÈME | PAVE DE MERLU À L'OSEILLE       | LASAGNES AUX ÉPINARDS/ PÂTE SANS GLUTEN ET CRÈME ADAPTÉE | OMELETTE AU FROMAGE/ NATURE            | HAMBURGER/ SANS FROMAGE |
| SEMOULE & AUBERGINE/ RIZ                | BLÉ & MARMITE DE LEGUME/ QUINOA | SALADE VERTE                                             | PENNES & CHOU FLEUR/ PÂTES SANS GLUTEN | FRITES/ SALADE VERTE    |
| FROMAGE                                 | -                               |                                                          | FROMAGE                                | FROMAGE                 |
| FRUIT DE SAISON                         | GLACE/ SORBET                   | FRUIT DE SAISON                                          | SALADE DE FRUITS                       | COMPOTE DE POMME        |



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

# MENUS SEMAINE DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

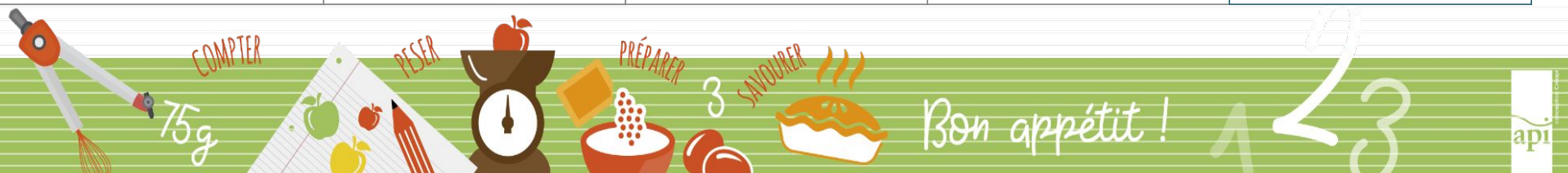
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Végétarien*

|                      |                     |                                                      |                                   |                                |
|----------------------|---------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| ENDIVE VINAIGRETTE   | COLESLAW            | ÉMINCÉ DE FENOUIL                                    | TOMATES VINAIGRETTE               | CHAMPIGNONS AUX HERBES         |
| PETIT SALE           | OSSO BUCCO DE DINDE | FILET DE POISSON AU CITRON                           | SAUTE DE BOEUF AUX ÉPICES         | MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE          |
| LENTILLES & CAROTTES | RIZ & HARICOT VERT  | COQUILLETES & TOMATES PROVENÇALES/ PÂTES SANS GLUTEN | PUREE DE PDT & COURGETTES         | SALADE VERTE                   |
| FROMAGE              | FROMAGE             | FROMAGE                                              | -                                 | -                              |
| COMPOTE              | GÂTEAU DU CHEF      | SALADE DE FRUITS MAISON                              | YAOURT AUX FRUITS/ LAITAGE ADAPTÉ | ÎLE FLOTTANTE/ AU LAIT VÉGÉTAL |



# MENUS SEMAINE DU 15 AU 20 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

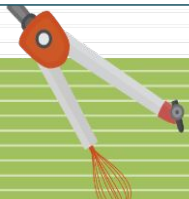
VENDREDI

SAMEDI

Menu végétarien

Réunion des  
parents

|                                      |                                                                         |                               |                                                        |                                                  |                                  |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|
| ACHARD DE LEGUME                     | CRUDITÉ<br>VINAIGRETTE                                                  | CAROTTES RÂPÉES<br>À L'ORANGE | ÉMINCÉS DE RADIS<br>AU FB/ RADIS À LA<br>VINAIGRETTE   | MELON                                            | OEUF DUR<br>MAYONNAISE           |
| AIGUILLETES DE<br>POULET AU PAPRIKA  | BLANQUETTE DE<br>POISSON                                                | HACHI<br>PROVENÇAL            | SPAGHETTIS À LA<br>BOLOGNAISE/<br>PÂTES SANS<br>GLUTEN | VEAU MARENGO                                     | CORDON BLEU                      |
| POLENTA &<br>RATATOUILLE/ SANS<br>PL | BOULGOUR &<br>EPINARDS/<br>QUINOA                                       | SALADE VERTE                  | JULIENNE DE<br>LÉGUMES                                 | RIZ PILAF &<br>BROCOLIS                          | PDT AU FOUR ET<br>TOMATES RÔTIÉS |
| FROMAGE                              | -                                                                       | FROMAGE                       | -                                                      | -                                                | FROMAGE                          |
| FRUIT DE SAISON                      | MOELLEUX AUX<br>NOIX ET<br>CHOCOLAT/<br>MOELLEUX SANS<br>GLUTEN NI LAIT | COMPOTE                       | GLACE/ SORBET                                          | YAOURT DE LA<br>FERME DE SIGY/<br>LAITAGE ADAPTÉ | FRUIT SAISON                     |



COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

3

SAVOIRER

Bon appétit !



# MENUS SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Végétarien                      |                                          |                                   | Fête Saint-Michel                   |                                 |
|---------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| SALADE DE TOMATE                | SALADE VERTE DES EMMENTAL/ SANS EMMENTAL | CONCOMBRE VINAIGRETTE             | POTAGE DE LÉGUMES                   | CELERI VINAIGRETTE              |
| SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA       | CUISSE DE POULET FAÇON MAFÉ              | LASAGNES VÉGÉ/ POLENTA ET LÉGUMES | FILET DE COLIN AUX ÉPICES           | OMELETTE AU FROMAGE             |
| POMMES DE TERRE SAUTÉES/ NAVETS | RIZ ET LÉGUMES DU MAFÉ                   | SALADE VERTE                      | PENNE & EPINARDS/ PÂTES SANS GLUTEN | PDT SAUTÉES & HARICOTS VERTS    |
| FROMAGE                         | -                                        | FROMAGE                           | FROMAGE                             | FROMAGE                         |
| POMME AU FOUR                   | YAOURT DE SIGY / LAITAGE ADAPTÉ          | FRUIT DE SAISON                   | COMPOTE DE FRUIT                    | TARTE AUX FRUITS/ TARTE ADAPTÉE |



# MENUS SEMAINE DU 29 AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

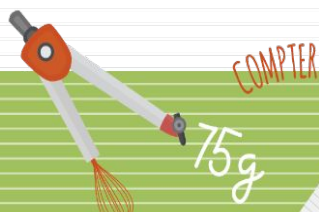
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Végétarien*

|                                      |                                                      |                               |                                                    |                                              |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| POIREAUX À L'ÉCHALOTE                | TOAST DE CHÈVRE ET SALADE/ TOAST AU PAIN SANS GLUTEN | RADIS AU FB/ À LA VINAIGRETTE | SALADE COMPOSÉE                                    | SALADE DU CHEF                               |
| ESCALOPE DE DINDE À LA CREME/ AU JUS | TAJINE VÉGÉTARIEN                                    | BLANQUETTE DE VEAU            | MERGUEZ                                            | THON BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPÉE             |
| DUO D'HARICOTS (ROUGE ET PLAT)       | SEMOULE & LÉGUMES DU TAJINE/ QUINOA                  | RIZ & PANAIS                  | FRITES & SALADE                                    | PENNES & COURGE DE SAISON/ PÂTES SANS GLUTEN |
| FROMAGE                              | FROMAGE                                              | FROMAGE                       | -                                                  | -                                            |
| FRUIT DE SAISON                      | SALADE DE FRUITS FRAIS                               | POMME AU FOUR                 | FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON/ YAOURT DE SOJA | FRUIT DE SAISON                              |



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

# MENUS SEMAINE DU 06 AU 11 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

Menu végétarien

CVS

|                            |                                                          |                                                  |                                             |                                                |                                                   |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| CAROTTES RÂPÉES            | CHAMPIGNONS<br>VINAIGRETTE                               | CHOU BLANC AUX<br>RAISINS                        | COEUR DE<br>PALMIER EN<br>SALADE            | POTAGE DE<br>LÉGUMES                           | BETTERAVES<br>VINAIGRETTE                         |
| ÉMINCÉ DE<br>VOLAILLE      | FILET DE POISSON<br>AUX HERBES                           | ROTI DE BOEUF<br>SAUCE AU POIVRE                 | RISOTTO AUX<br>ASPERGES/ AU LAIT<br>VÉGÉTAL | SAUCISSE DE<br>TOULOUSE                        | PIZZA/ PIZZA SANS<br>GLUTEN SANS LAIT,<br>FROMAGE |
| QUINOA & DÉS DE<br>POTIRON | POLENTA<br>CRÉMEUSE &<br>RATATOUILLE/<br>POLENTA SANS PL | POMMES DE<br>TERRE/ FONDUE<br>DE POIREAUX        | (PLAT COMPLET)                              | PÂTES &<br>COURGETTES/<br>PÂTES SANS<br>GLUTEN | SALADE VERTE                                      |
| FROMAGE                    | -                                                        | -                                                | FROMAGE                                     | FROMAGE                                        | -                                                 |
| FRUIT DE SAISON            | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT/<br>MOUSSE ADAPTÉE                 | YAOURT DE LA<br>FERME DE SIGY/<br>LAITAGE ADAPTÉ | FRUIT DE SAISON                             | SALADE DE FRUITS                               | CRÈME AUX<br>OEUFS/ AU LAIT<br>VÉGÉTAL            |



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

# MENUS SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

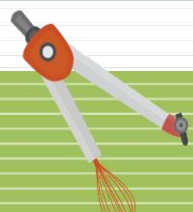
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Menu végétarien*

|                         |                                                |                               |                               |                                      |
|-------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| SALADE COMPOSÉE         | TABOULÉ DE CHOU FLEUR                          | CRÈME DE BETTERAVE            | CÉLERI VINAIGRETTE            | POIREAUX VINAIGRETTE                 |
| OMELETTE                | ESCALOPE DE VOLAILLE                           | BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE | ÉMINCÉ DE BŒUF À LA CORIANDRE | FILET MEUNIÈRE ET CITRON             |
| PDT / POÊLÉE DE LÉGUMES | SPAGHETTIS & NAVETS BRAISÉS/ PÂTES SANS GLUTEN | RIZ/ BLETTES                  | BLÉ & HARICOTS VERTS/ QUINOA  | SEMOULE & CAROTTE/ POLENTA NATURE    |
| FROMAGE                 | -                                              | FROMAGE                       | FROMAGE                       | -                                    |
| SALADE DE FRUITS        | TARTE AU CHOCOLAT/ TARTE ADAPTÉE               | FRUIT DE SAISON               | COMPOTE DE FRUITS MAISON      | MILKSHAKE/ MILKSHAKE AU LAIT DE SOJA |



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !



# MENUS SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*Menu végétarien*

*Bonnes vacances !*

|                                               |                                                   |                               |                                                           |                    |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|
| CAROTTES RÂPÉES                               | RILLETES DE POISSON/ RILLETES ADAPTÉES            | ENDIVES VINAIGRETTE           | SALADE AUX CROUTONS/ SALADE VERTE                         | SALADE DE CRUDITÉS |
| SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL                      | RÔTI DE PORC/ DE VOLAILLE                         | CUISSE DE POULET RÔTI         | PIZZA VÉGÉTARIENNE/ PÂTES À PIZZA SANS GLUTEN AUX LÉGUMES | COLOMBO DE POISSON |
| TORTIS & POÊLÉE DE LÉGUMES/ PÂTES SANS GLUTEN | POLENTA CRÉMEUSE & COURGE/ POLENTA AU LAIT ADAPTÉ | FRITES & SALADE               | -                                                         | QUINOA & CAROTTES  |
| FROMAGE                                       | -                                                 | FROMAGE                       | -                                                         | FROMAGE            |
| SALADE DE FRUITS FRAIS                        | FROMAGE BLANC/ LAITAGE ADAPTÉ                     | SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON | ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE                              | COMPOTE            |



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3