

MENUS SEMAINE DU 31 AU 04 septembre 2026

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	PAVE DE MERLU À L'OSEILLE	LASAGNES AUX ÉPINARDS/ PÂTE SANS GLUTEN ET CRÈME ADAPTÉE	OMELETTE AU FROMAGE/ NATURE	CROQUE MONSIEUR
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	GÂTEAU DU CHEF	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	CHAMPIGNONS AUX HERBES	TOMATES VINAIGRETTE	ÉMINCÉ DE FENOUIL
PETIT SALE	OSSO BUCCO DE DINDE	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	SAUTÉ DE BOEUF AUX ÉPICES	FILET DE POISSON AU CITRON
LENTILLES & CAROTTES	RIZ & HARICOT VERT	BOULGOUR	PURÉE DE PDT & COURGETTES	COQUILLETES & TOMATES PROVENÇALES/ PÂTES SANS GLUTEN
FROMAGE	FROMAGE	-	-	FROMAGE
COMPOTE	GÂTEAU DU CHEF	ÎLE FLOTTANTE/ AU LAIT VÉGÉTAL	YAOURT AUX FRUITS/ LAITAGE ADAPTÉ	SALADE DE FRUITS MAISON



MENUS SEMAINE DU 14 AU 19 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

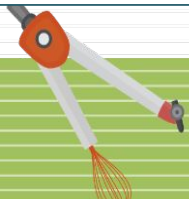
VENDREDI

SAMEDI

Menu végétarien

Réunion des
parents

ACHARD DE LEGUME	CRUDITÉ VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	ENDIVES VINAIGRETTE	MELON	OEUF DUR MAYONNAISE
AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA	BLANQUETTE DE POISSON	QUICHE AUX LÉGUMES	CUISSE DE POULET RÔTI	VEAU MARENGO	CORDON BLEU
POLENTA & RATATOUILLE	BOULGOUR & EPINARDS/ QUINOA	SALADE VERTE	FRITES & SALADE	RIZ PILAF & BROCOLIS	PDT AU FOUR ET TOMATES RÔTIES
FROMAGE	-	FROMAGE	FROMAGE	-	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX NOIX ET CHOCOLAT/ MOELLEUX SANS GLUTEN NI LAIT	COMPOTE	SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON	YAOURT DE LA FERME DE SIGY/ LAITAGE ADAPTÉ	FRUIT SAISON



COMPTER

75g

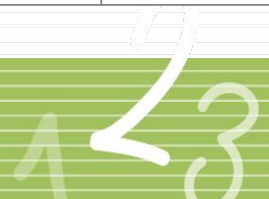
PESER

PRÉPARER

3

SAVOIRER

Bon appétit !



MENUS SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Végétarien

Fête Saint-Michel

SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE DES EMMENTAL/ SANS EMMENTAL	CONCOMBRE VINAIGRETTE		CELERI VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA	CUISSE DE POULET FAÇON MAFÉ	LASAGNES VÉGÉ/ POLENTA ET LÉGUMES		OMELETTE AU FROMAGE
POMMES DE TERRE SAUTÉES/ NAVETS	RIZ ET LÉGUMES DU MAFÉ	SALADE VERTE		PDT SAUTÉES & HARICOTS VERTS
FROMAGE	-	FROMAGE		FROMAGE
POMME AU FOUR	YAOURT DE SIGY / LAITAGE ADAPTÉ	FRUIT DE SAISON		TARTE AUX FRUITS/ TARTE ADAPTÉE



MENUS SEMAINE DU 28 AU 02 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Végétarien

POIREAUX À L'ÉCHALOTE	TOAST DE CHÈVRE ET SALADE/ TOAST AU PAIN SANS GLUTEN	SALADE DU CHEF	SALADE COMPOSÉE	RADIS AU FB/ À LA VINAIGRETTE
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME/ AU JUS	TAJINE VÉGÉTARIEN	THON BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ	MERGUEZ	BLANQUETTE DE VEAU
POMME DE TERRE /HARICOT VERT	SEMOULE & LÉGUMES DU TAJINE/ QUINOA	PENNES & COURGE DE SAISON/ PÂTES SANS GLUTEN	FRITES & SALADE	RIZ & PANAI
FROMAGE	FROMAGE	-	-	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON	POIRE BELLE HÉLÈNE



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 05 AU 10 OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

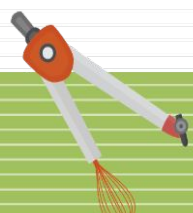
JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

CVS

CAROTTES RÂPÉES	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	CHOU BLANC AUX RAISINS		POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE VOLAILLE	FILET DE POISSON AUX HERBES	PATE A LA CARBONARA	JEUDI JE DIS	SAUCISSE DE TOULOUSE	PIZZA CHÈVRE MIEL/ PIIZZA SANS GLUTEN SANS LAIT, FROMAGE
QUINOA & DÉS DE POTIRON	POLENTA CRÉMEUSE & RATATOUILLE	SALADE VERTE		PÂTES & COURGE/ PÂTES SANS GLUTEN	SALADE VERTE
FROMAGE	-	-		FROMAGE	-
COMPOTE	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT DE LA FERME DE SIGY		SALADE DE FRUITS	CRÈME AUX OEUFS



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2025

LUNDI

MARDI

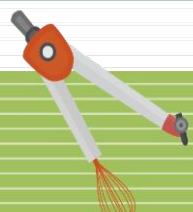
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

SALADE COMPOSÉE	TABOULÉ DE CHOU FLEUR	CRÈME DE BETTERAVE	CÉLERI VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE
OMELETTE	ESCALOPE DE VOLAILLE	BOULETTE DE BLÉ 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	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS MAISON	MILKSHAKE



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3

MENUS SEMAINE DU 19 AU 13 OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

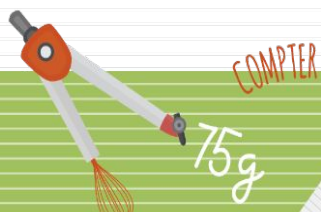
JEUDI

VENDREDI

Menu végétarien

Bonnes vacances !

CAROTTES RÂPÉES	RILLETES DE POISSON/ RILLETES ADAPTÉES	ÉMINCÉS DE RADIS AU FB/ RADIS À LA VINAIGRETTE	SALADE AUX CROUTONS/ SALADE VERTE	SALADE DE CRUDITÉS
SAUTÉ DE BOEUF PROVENÇAL	RÔTI DE PORC/ DE VOLAILLE	SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE/ PÂTES SANS GLUTEN	PIZZA VÉGÉTARIENNE/ PÂTES À PIZZA SANS GLUTEN AUX LÉGUMES	COLOMBO DE POISSON
TORTIS & POÊLÉE DE LÉGUMES/ PÂTES SANS GLUTEN	POLENTA CRÉMEUSE & COURGE	JULIENNE DE LÉGUMES	-	QUINOA & CAROTTES
FROMAGE	-	-	-	FROMAGE
SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC	GLACE/ SORBET	ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE	COMPOTE



COMPTER

75g

PESER



PRÉPARER

3

SAVOIRER



Bon appétit !

1 2 3