



lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Salade piémontaise (pommes de terre, dés de jambon)	Salade verte BIO &  vinaigrette façon 1001 repas	Salade d' haricots verts BIO , œuf dur, maïs, oignons rissolés	Cake aux légumes & fromage	Endives (<i>à couper par vos soins</i>) & vinaigrette
<i>Salade de pommes de terre</i>				
Filet de poisson sauce aux herbes 	Mijoté d'haricots blanc façon Française (salade, oignons, persil)	Emincé de porc Français laqué 	Filet de poulet à la crème	Lasagnes au bœuf Français façon 1001 repas 
		<i>Emincé de dinde laquée</i>		
Brocolis BIO en gratin	Semoule BIO	Riz BIO	Navets confits au miel & épices	
Yaourt aromatisé	Cantal jeune AOP  *Reblochon AOP (lait cru) 	Margériaz au lait AOP  <i>"coopérative de Lescheraines"</i>	Yaourt sucré HVE de région Pré Jourdan  	Coulommiers
Pomme BIO de région Cercier  	Compote pommes banane	Raisins (sous réserve)	Salade de fruits frais	Pomme cuite HVE & coulis de fruits rouge 
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)



lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	STREET FOOD "Compose ton hot dog"	LES CLASSIQUES	ANIMATION "Repas des p'tits monstres"
Râpé de choux rouge BIO vinaigrette	Salade de blé BIO , œuf dur, avocats oignons rissolés	Salade verte & vinaigrette  dés de fromage	Houmous d'haricots rouge (citron cumin huile d'olive)	Velouté de courge BIO façon 1001 repas  emmental râpé croutons
Raviolis de légumes sauce tomate	Sauté de dinde Française au curry & lait de coco 	Pain hot & knack au porc Français  Ketchup 	Filet de colin frais meunière   sauce tartare	Parmentier de patate douce au bœuf Français (monté à l'envers) 
	Haricots verts BIO persillés	Potatoes	Petits pois carottes	
Emmental râpé BIO Français	St Nectaire AOP 		Brie	
Crème dessert à la vanille	Orange BIO 	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince Vallières" 	Poire BIO de région "Cercier"  	Muffin au chocolat 1001 repas & coulis de fruits rouge
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont présentés en commission restauration inter-clients, validés par Jérôme Desriaux notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des soutiens à apporter à nos fournisseurs locaux et des opportunités saisonnières. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Viandes Français



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Les p'tits PLUS



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche durable



Produit local