



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou



Septembre

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Concombre Bio vinaigrette balsamique du chef	Pastèque		
PLAT DU JOUR	Émincé de poulet Vallée d'Auge Omelette gratinée	Pizza au fromage	Bolognaise Bolognaise de lentilles	Sauté de bœuf sauce Forestière Risotto aux champignons	Filet de colin meunière & ketchup Nuggets de blé & ketchup
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes et Lentilles	Salade verte Bio & vinaigrette	Torsades Bio & râpé	Riz de camargue	Purée de légumes Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio sucré			Gouda Bio	Mimolette
DESSERT DU JOUR	Éclair vanille	Glace	Ananas frais	Melon	Raisin
GOUTERS	Pain au lait & barre de chocolat Lait	Madeleine Prune	Croissant Fromage blanc sucré	Gâteau moelleux à la fraise Petit suisse aux fruits	Galette bretonne Jus de pomme

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Tomate Bio vinaigrette à l'échalote du chef			
PLAT DU JOUR	Tarte butternut et comté	Estouffade de bœuf sauce marengo <i>Galette pois chiche emmental sauce marengo</i>	Filet de saumon à la crème <i>Palet de patate douce à la crème</i>	Mac & cheese (Macaroni Bio)	Hachis parmentier <i>Parmentier de lentilles (purée Bio)</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Bio et Pommes vapeur persillées Bio	Frites	Carottes cuisinées Bio et Blé Bio		Salade verte & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio Quart de lait vanille		Emmental	Petit suisse sucré	Brie
DESSERT DU JOUR	Melon	Yaourt à boire Fraise	Raisin	Pomme Bio	Moelleux au chocolat
GOUTERS	Crêpe au chocolat Jus d'ananas	Gaufrette vanille Pomme	Génoise abricot Banane	Petits beurre Lait	Sablé chocolat Prune

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien

*Plat contenant du porc



Septembre



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Concombres Bio au fromage blanc		Œuf dur sauce cocktail	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu Croc fromage	Filet de Colin sauce citron Falafels sauce citron	Émincé de poulet aux oignons Tortilla aux oignons	Lasagnes ricotta et épinards	Sauté de boeuf sauce poivre Cacio e pepe (Pennes poivrées au grana padano)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Haricots verts Bio et Riz Bio	Purée de courgettes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Julienne de légumes et Pennes
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio		Yaourt aromatisé		Bûche de chèvre
DESSERT DU JOUR	Raisin	Flan chocolat	Pastèque	Glace	Prune
GOUTERS	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Galette aux céréales Lait	Brioche Prune	Quatre-quart Banane	Gaufre liégeoise Jus de raisin

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien

*Plat contenant du porc



Septembre

LUNDI



MENU VÉGÉTARIEN

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tomate Bio vinaigrette			Melon	
PLAT DU JOUR	Omelette gratinée	Tarte au thon et à la tomate Tarte au fromage	Filet de lieu sauce Dubarry Quenelles natures sauce Dubarry	Estouffade de boeuf sauce Bretonne Émincé végétal sauce Bretonne	Crousty de poulet Croc fromage
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Frites	Salade verte Bio & vinaigrette	Riz Bio	Carottes à la provençale et Semoule Bio	Purée de légumes Bio
LAITAGE DU JOUR		Edam Bio	Fromage blanc sucré		Yaourt Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Liégeois vanille	Raisin	Prune	Yaourt Bio Normand	Poire
GOUTERS	Biscuit à la pomme Pomme	Gaufrette vanille Banane	Moelleux citron Lait	Pompon au chocolat Yaourt aromatisé	Pain au lait Petit suisse sucré

- Agriculture Biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Viande de porc français
- Viande bovine française
- Volaille française
- Œufs Plein Air
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Appellation Origine Protégée (AOP)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Appellation Origine Contrôlée (AOC)
- Recette du chef
- Sauce du chef
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Région ultrapériphérique (RUP)
- Marine Engagée
- Plat végétarien

*Plat contenant du porc



Septembre



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
Le Raisin et le Chou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Concombre Bio vinaigrette			Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef
PLAT DU JOUR	Saucisse de Francfort* Nems aux légumes	Sauté de boeuf sauce moutarde Palet maraîcher sauce moutarde	Filet de Colin à la crème Gratin de pomme de terre et chou fleur aux œufs durs	Curry de légumes	Bolognaise Bolognaise de lentilles
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées et Lentilles	Courgettes Bio et Semoule Bio	Chou fleur Bio et Pommes de terre Bio persillées	Riz	Torsades et râpé
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio		Carré de l'est	Yaourt Bio quart de lait fraise	
DESSERT DU JOUR	Raisin	Crème dessert caramel	Poire	Prune	Beignet chocolat
GOUTERS	BN chocolat Prune	Galette bretonne Jus de pomme	Pain au chocolat Banane	Madeleine Compote sans sucre ajouté	Biscuit moelleux à la fraise Pomme

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien



Octobre

LUNDI



MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 10 OCTOBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce



MENU VÉGÉTARIEN

VENDREDI

ENTREE DU JOUR		Tomate Bio basilic vinaigrette du chef	Slade coleslaw Bio		
PLAT DU JOUR	Nuggets de poulet & ketchup Nuggets de blé & ketchup	Filet de lieu sauce Normande Rôstis de légumes à la Normande	Hachis parmentier gratiné au cheddar Parmentier de légumes gratiné au cheddar	Sauté de boeuf sauce madère Boulettes de soja sauce madère	Tortellonis Bio mozzarella sauce Provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Riz de camargue	Salade verte Bio & vinaigrette	Frites	
LAITAGE DU JOUR	Chanteneige Bio			Coulommiers Bio	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	Poire	Brassé Bio vanille	Mousse au chocolat	Raisin	Prune
GOUTERS	Sablé au chocolat Compote sans sucre ajouté	Petits beurre Jus d'ananas	Marbré au cacao Prune	Croissant Lait	Crêpe Banane

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Œufs Plein Air

Appellation Origine Protégée (AOP)

Recette du chef

Région ultrapériphérique (RUP)

Produit de saison

Viande bovine française

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Sauce du chef

Marine Engagée

Produit local

Volaille française

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Haute valeur environnementale (HVE)

Plat végétarien



**Cultiv
ta forme!**

LUNDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026



MARDI



MERCREDI



JEUDI



**Montigny
Lès Corméilles**
Scolarest

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR		Houmous de chou-fleur & Nachos	Gaspacho carotte orange et curcuma		Carottes râpées Bio vinaigrette de framboise
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse* sauce lingot (Haricots blancs et oignons) Tortilla sauce lingot	Sauté de bœuf à la Napolitaine Risotto à la Napolitaine	Poulet rôti & ketchup de betterave Sticks de mozzarella & ketchup de betterave	Pizza Bio aux légumes	Filet de colin meunière et citron Nuggets de blé
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carott'Cœur	Riz Bio	Ratatouille et Torsades Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	Purée de potiron
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio quart de lait sucré			Chanteneige Bio	
DESSERT DU JOUR	Raisin	Velouté aux fruits	Crème dessert vanille	Moelleux au chocolat & compotée orangée	Fromage blanc coulis de fruits rouges
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Fromage blanc aux fruits	Madeleine Prune	Palet breton Compote sans sucre ajouté	Moelleux au citron Jus de raisin	Pompon cœur cacao Banane

*Plat contenant du porc

Agriculture Biologique	Viande de porc français	Œufs Plein Air	Appellation Origine Protégée (AOP)	Recette du chef	Région ultrapériphérique (RUP)
Produit de saison	Viande bovine française	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Sauce du chef	Marine Engagée
Produit local	Volaille française	Bleu Blanc Cœur	Appellation Origine Contrôlée (AOC)	Haute valeur environnementale (HVE)	Plat végétarien

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio mimolette	Roulé à l'emmental	Pique-Nique		
PLAT DU JOUR	Sauté de bœuf sauce Vallée d'Auge Pané de sarrasin aux lentilles sauce Vallée d'Auge	Saucisse de Francfort* Omelette		Couscous Couscous végétarien	Filet de merlu au curry Curry de légumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur persillées Bio	Petits pois aux oignons		Légumes couscous et Semoule	Chou-fleur Bio persillé et Riz Bio
LAITAGE DU JOUR				Camembert Bio	Bûche de chèvre
DESSERT DU JOUR	Flan caramel	Raisin		Banane	Ananas
GOUTERS	Croquants à la noix de coco Petit suisse aux fruits	Madeleine Pomme		Palet breton Lait	Pompon chocolat Prune

	Agriculture Biologique		Viande de porc français		Œufs Plein Air		Appellation Origine Protégée (AOP)		Recette du chef		Région ultrapériphérique (RUP)
	Produit de saison		Viande bovine française		Label rouge		Indication Géographique Protégée (IGP)		Sauce du chef		Marine Engagée
	Produit local		Volaille française		Bleu Blanc Cœur		Appellation Origine Contrôlée (AOC)		Haute valeur environnementale (HVE)		Plat végétarien

*Plat contenant du porc



Octobre



MENU VÉGÉTARIEN



MARDI

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

Le fruit et le légume du mois:
La Poire et la Patate douce

VACANCES
SCOLAIRES

JEUDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc Bio vinaigrette balsamique		Concombre Bio vinaigrette		Potage de potiron et râpé
PLAT DU JOUR	Tarte chèvre tomate et basilic	Cordon bleu Croc fromage	Filet de lieu sauce diable <i>Tortilla sauce diable</i>	Sauté de boeuf sauce Vampire (Ail, ketchup et paprika) <i>Émincé végétal sauce Vampire</i>	Hachis parmentier d'Halloween (Patate douce Bio) <i>Parmentier de légumes d'Halloween</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Bio & vinaigrette	Carottes cuisinées et Lentilles	Gratin de butternut et Riz	Gratin de courgettes Bio et Farfalles Bio	Salade verte & vinaigrette
LAITAGE DU JOUR		Emmental Bio		Coulommiers	
DESSERT DU JOUR	Liégeois vanille	Raisin	Ananas frais	Poire	Carrot' cake du chef & nappage caramel
GOUTERS	Biscuit moelleux au chocolat Petit suisse aux fruits	Pain au lait Poire	Sablés Lait	Galette aux céréales Jus d'ananas	BN chocolat Prune

Agriculture Biologique

Produit de saison

Produit local

Viande de porc français

Viande bovine française

Volaille française

Œufs Plein Air

Label rouge

Bleu Blanc Cœur

Appellation Origine Protégée (AOP)

Indication Géographique Protégée (IGP)

Appellation Origine Contrôlée (AOC)

Recette du chef

Sauce du chef

Haute valeur environnementale (HVE)

*Plat contenant du porc

Région ultrapériphérique (RUP)

Marine Engagée

Plat végétarien