

MENU

Du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange, jus de pomme – yaourt/fromage blanc
Céréales bio – un fruit.

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 21	Piémontaise, taboulé, céleri rémoulade Escalope de volaille sauce forestière Sauté de bœuf Basquaise Poêlée de champignons Crèmerie	Salade de thon Croque-monsieur Croque végétarien Poêlée de légumes Crèmerie
Mardi 22	Salade Grecque, salade de quinoa Pamplemousse Canard au porto Steak haché sauce Béarnaise Frites, gratin Provençale Crèmerie	Zaalouk d'aubergines Merguez sauce Oriental Semoule, légumes couscous Gâteau aux pommes
Mercredi 23	Carottes râpées, macédoine Jambon braisé ou rôti de dinde sauce Madère Purée, haricots verts Glace	Cervelas sauce Gribiche Filet de poisson sauce Dieppoise Pâte, fondue de poireaux Crème de spéculoos
Jeudi 24	Pâte au pesto, tomate vinaigrette Concombre au fromage blanc Paella, paella de légumes(vg) Emincé de volaille sauce aigre douce Tartelette chocolat, éclairs	Salade tricolore Rôti de porc sauce moutarde Pommes rissolées, tomate Provençale Crèmerie
Vendredi 25	Coquille de poisson, friand, betterave Sauté de porc aux pruneaux, Brochette de volaille sauce Indienne Semoule de couscous, Biryani de légumes Fromage, crèmerie	

La salade verte est proposée à chaque repas en plus de l'entrée.

**Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute,
notamment de manière à s'adapter aux capacités de nos fournisseurs bio et locaux**

Le Gestionnaire,

N. GAURY



Le Proviseur,

J.F. JACOPIN



MENU

Du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange, jus de pomme – yaourt/fromage blanc
Céréales bio – un fruit.

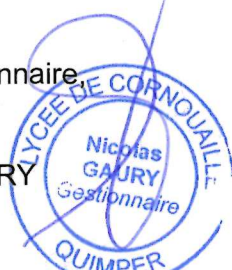
Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 28	Salade du pêcheur, concombre au curry Pamplemousse Escalope viennoise sauce tomate Emincé de porc à l'ananas Pâtes, gratin de choux fleurs Crémerie	Pâté de campagne Calamar à l'Armoricaine Riz, épinard Moelleux Abricot vanille
Mardi 29	Salade de sarrasin, salade Niçoise Betterave maïs Chipolatas sauce champignon Volaille à l'Italienne Purée, lentilles, carottes Crème chocolat, crémerie	Macédoine Sot ly laisse de dinde forestière Quinoa, poêlée de légumes Crémerie
Mercredi 30	Fajitas de poulet, fajitas d'avocat(vég) Chili con carne Chili sin carne (vég) Maïs cuisinés Glace	Salade Sweet curry Côte de porc sauce Louisiane Petits pois carotte Banane caramel au beurre salé
Jeudi 01	Salade Normande, salade de fromage charcuterie Couscous agneau merguez Semoule, légumes couscous Tarte au citron, brownies, tropézienne	Céleri rémoulade Poulet à l'Américaine sauce barbecue Tortis, haricots verts Crémerie
Vendredi 02	Salade Nordique, salade de fèves Carottes râpées aux raisins Filet de poisson sauce moutarde Tarte potimarron chèvre et noix (vg) Pomme de terre, courgettes aux herbes Fromage Bio ou AOP, crémerie	

La salade verte est proposée à chaque repas en plus de l'entrée.

**Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute,
notamment de manière à s'adapter aux capacités de nos fournisseurs bio et locaux**

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN



MENU

Du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange, jus de pomme – yaourt/fromage blanc
Céréales bio – un fruit.

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 05	Concombre, salade Italienne, Terrine de poisson Steak haché au bleu Emincé de porc au curry Frites, haricots verts Crèmerie Fromages Bio ou Aop*	Duo de radis Quiche Lorraine Tarte aux poireaux(vg) Julienne de légumes Glace
Mardi 06	Salade fermière, carotte râpée, salade Indienne Tajine de volaille Paupiette de veau sauce Provençale Semoule, légumes tajine Crèmerie	Salade Grecque Pâte Bolognaise Aubergine catalane Crêpes chocolat
Mercredi 07	Salade Tricolore, Pamplemousse Tartiflette Savoyarde Tartiflette épinard (vg) Tomates Provençales	Piémontaise Rôti de dinde Sauce tomate basilic Blé Niçois, petits pois Ile flottante
Jeudi 08	Salade de lentilles, œuf mayonnaise, Taboulé Filet de poisson sauce chorizo Bœuf Bourguignon Riz, brocolis Entremets craquant chocolat Paris-Brest	Salade fraîcheur surimi Pizza Reine Pizza Fromage (vg) Poêlée de légumes Crèmerie
Vendredi 09	Tartelette au chèvre, friands Betterave persillée Omelette champignons (vg) Sauté de veau à l'olive Poisson beurre blanc Pâtes, ratatouille Glace, crèmerie	

***Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés
dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles.**

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute.

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF JACOPIN

