



Menu du lundi 31 Août au 4 Septembre 2026

Lundi 31

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

Mardi 1

Melon

Jambon

Coquillette

Fromage

Crème dessert
chocolat

Jeudi 3

Menu sans Viande

Tomate

Colin meunière
sauce tartare

Haricots Verts

Fromage

Beignet au
chocolat

Vendredi 4

Navette de thon

Boulette d'agneau

Semoule

Fromage

Fruit du moment

C'est la
rentrée



Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination
des écoles



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 7 septembre au 11 septembre 2026

Lundi 7

Feuilleté au
fromage

 Filet de poulet à la
provençale 



Riz

Fait
maison

Fait
maison



Fromage



Pastèque

Mardi 8

Fait
maison



Carottes râpées



Colin meunière

Fait
maison

Ratarouille/pomme de
terre vapeur



Fromage



Flan Caramel

Jeudi 10

Fait
maison

Betterave



Cordon bleu



Macaroni

Fait
maison



Fromage



Fruit du moment

Vendredi 11

MENU SANS VIANDE

Fait
maison

Macédoine

Fait
maison

Tarte aux chèvre ,
tomate et épinard



Salade



Fromage



Eclair au chocolat

C'est la
rentrée



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 14 septembre au 18 septembre 2026

Lundi 14

MENU SANS VIANDE

Duo de tomate et
mais

Dahl de lentilles
corail et carottes

Fromage

Fruit du Moment

Mardi 15

Coleslaw

Emincé de bœuf à
l'espagnol

Frites

Fromage

Yaourt sucré

Jeudi 17

Melon

Saucisse de volaille

Petit pois/carottes

Fromage

Fromage
Blanc/Spéculos

Vendredi 18

Œufs dur
Mayonnaise

Dos de colin sauce
ciboulette

Brocolis/Riz

Fromage

Fruits du moment

C'est la
rentrée



Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21



Pâté de foie

Haut de cuisse de
poulet



Printanière de
légumes/Semoule



Fromage



Liégeois Vanille

Mardi 22

MENU sans viande



Concombre



Riz cantonnais(petit
pois/HV/Œuf/Riz/Carottes



(plat complet)



Fromage



Fruit de saison

Jeudi 24



Betterave
vinaigrette



Dos de Hoki sauce
crème



Haricots verts/
Pommes de terre



Fromage



Gâteau maison

Vendredi 25



Tomate



Rôti de porc



Torsade bio



Fromages

Fruit de saison

C'est la
rentrée



Les fruits, légumes produits labellisés subventionnés par l'État de la Région Normandie à destination des écoles



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28



Céleri



Haché de Veau



Lentilles



Fromage



Petits suisses aux
fruits



Mardi 29



Navette au thon



Filet de poulet



Pomme de
terre/Epinard



Fromage

Fruit du moment



Jeudi 1

Menu sans viande

Chou chinois crevette et
avocat

Nuggets de poisson

Petits pois/Carottes



Fromage

Compote



Vendredi 2

Carottes râpées

Pâtes carbonara

Repas complet

Fromage

Fruit du moment

C'est la
rentrée



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 05 octobre au 09 octobre 2026

Lundi 05

 Toast chèvre miel

 Rougaille saucisse

 Riz

 Fromage

 Fruit du moment

Mardi 06

 Crêpe au fromage

 Dos de colin sauce
Aurore

 Chou fleur/Pomme de
terre

 Fromage 

 Gâteau maison

Jeudi 08

 Betterave

 Steak haché

Pomme dauphine

 Fromage

 Fruit du moment

Vendredi 09

MENU SANS VIANDE

 Macédoine de légumes

 Omelette

 Coquille

 Fromage

 Mousse au chocolat

C'est la
rentrée



 Produit local

 Viande
Française

 Bio

 Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 12 octobre au 16 octobre 2026

Lundi 12

MENU SANS VIANDE

Carottes râpées



Tarte façon pizza
au chèvre



Salade



Fromage

Fruit du moment

Mardi 13

Feuilleté au
fromage

Rôti de dinde



Flagolet

Fromage

Liégeois chocolat

Jeudi 15

REPAS ASIATIQUE

Nems aux légumes

Sauté de porc au
caramel



Riz Basmati



Fromage

Pot de crème
framboise litchi



Vendredi 16

Salade d'endive à la
mimolette



Dos de merlu au basilic

Haricots verts



Fromage

Fruit du moment

C'est la
rentrée



Produit local



Viande
Française



Bio



Volaille
française

Menus validés par notre diététicienne