

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 36 - Scolaire - du lundi 1 au vendredi 5 septembre 2025

Liste allergène

Lait
1

Gluten
2

Œufs
3

Poisson
4

Crustacés
5

Mollusques
6

Soja
7

Céleri
8

Arachides
9

Moutarde
10

Fruit
coque
11

Sésame
12

Lupin
13

Sulfites
14

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
Cœur de blé en salade 	Salade verte 	Carottes râpées 	Pizza fromage 	Salade de tomate 
3 8 10	10	10	1 2 3	10
Cordon bleu de dinde 	Lasagnes bolognaises 	Boules d'agneau 	Cuisse de poulet rôtie 	Riz cantonnais végétarien 
1 2 3	1 2 3	1 2 3	1 2	1 8
Haricots verts 	-	Courgettes sautées 	Julienne de légumes 	
1		1	1 8	
Emmental 	Yaourt à la fraise (laiterie baïko) 	Yaourt nature	Gouda 	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Compote de pomme 	Pêche	Prune	Flan vanille 	Nectarine
			1 2 3	



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 37 - Solaire - du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Betteraves en salade 	Salade de maïs 	Chou-fleur en salade 	Salade verte 	Macédoine 
10	10	10	10	3 8 10
Rôti de dinde 	Filet de colin sauce citronnée 	Escalope de dinde 	Croziflette végétarienne 	Poisson pané 
1 2	1 2 4	1 2	1 2	1 2 3 4
Blé doré	Riz 	Carotte vichy 		Courgettes sautées bio 
1 2 3	1	1		1
Edam 	Bûche du Pilat 	Yaourt nature	Camembert 	Yaourt sucré
1	1	1	1	1
Glace	Quatre-quarts au citron 	Raisins	Compote pomme abricot	Banane
1 2 11	1 2 3			



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 38 - Solaire - du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

Liste allergène	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Lait 1	Salade de tomate 	Salade verte 	Tarte fromage 	Terrine de légumes 	Salade coleslaw 
Gluten 2	10	10	1 2 3	1 2 3	8 10
Œufs 3	Sauté de porc 	Filet de poulet 	Quenelle de brochet 	Gratin de gnocchis sardes 	Filet de lieu À la provençale 
Poisson 4	1 2	1 2	1 2 3 4	1 2 3	1 2 3 4 8
Crustacés 5	Épinards béchamel 	Chou-fleur et pomme de terre 	Brunoise de courgettes 	100% VÉGÉTARIEN 	Haricots blancs 
Mollusques 6	1	1 2	1		1 2
Soja 7	Bûche de chèvre 	Brie 	Fromage	Yaourt à la banane (laiterie baïko) 	Emmental 
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	pêche/nectarine	Tarte au flan	Pâtisserie	Prune	Compote
Moutarde 10		1 2 3	1 2 3		
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 39 - Scolaire -
du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Lait 1	Salade de petits pois 	Carottes râpées au citron 	Betteraves rouges 	Taboulé 	Salade de maïs 
Gluten 2	10	10	10	2 10	10
Œufs 3	Saucisse de volaille	Risotto parmesan 	Beignets de poisson	Roti de porc sauce au Miel 	Filet de colin meunière 
Poisson 4	1 2	1	1 2 3 4	1 2	1 2 3 4
Crustacés 5	Écrasé de pomme de terre 		Pommes sautées 	Haricots verts 	Blé aux légumes 
Mollusques 6	1 3		1	1	1 2
Soja 7	Yaourt Nature (Baïko) 	Gouda 	Yaourt	Liguel 	Yaourt sucré
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Biscuit	Fruits de saison	Tarte aux pommes	Flan vanille 	Raisin
Moutarde 10	1 2 3 11		1 2 3	1 2 3	
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe

Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

Menu

SEMAINE 40 - Solaire -
du lundi 29 au vendredi 3 octobre 2025

Manger bien,
Manger équilibré

Liste allergène	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Lait 1	Soupe du chef 	Salade de riz 	Salade composée 	Salade de concombre 	Salade verte
Gluten 2	1 2 8	8 10	10	10	10
Œufs 3	Boule de bœuf haché 	Nuggets poulet	Filet de dinde 	Penne et haricots rouges à la tomate 	Brandade de lieu 
Poisson 4	1 2	1 2 3	1 2	1 2	1 3 4
Crustacés 5	Macaroni au beurre 	Poêlée de légumes 	Gnocchi 	100%  VÉGÉTARIEN	-
Mollusques 6	1	1	1 3		
Soja 7	Tomme blanche 	Fromage blanc	Fromage	Yaourt aux fruits	Bûche du Pilat 
Céleri 8	1	1	1	1	1
Arachides 9	Fruits au sirop	Crème caramel	Fruits de saison	Poire	Far aux fruits de saison 
Moutarde 10		1 3			1 2 3
Fruit coque 11					
Sésame 12					
Lupin 13					
Sulfites 14					



Fromage à la coupe



Produit cuisiné par nos soins

Article ou menu BIO

Produits issus de fournisseurs locaux et bio - Viande origine France



Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 Menus validés par notre diététicienne

Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE