

# Semaine du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Mortadelle Rillettes	Betteraves à l'échalotes Céleri rave à la vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette Concombre au Fromage blanc	Taboulé Salade de pâtes
Fréquence libre	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Rôti de porc Omelette	Tortellini ricotta spinaci		Fricadelle de bœuf	Tempura de colin
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Frites Haricots vert (happy beans)	Salade verte		Purée de pommes de terre	Carottes à la crème de curry
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Croc'lait (20g) St herbleu	Bûche du pilat Galet de loire		Saint Albray Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie maison	Biscuits secs

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Melon - pastèque Pamplemousse	Saucisson sec Saucisson à l'ail Terrine de campagne		Feuilleté fromage	Concombre au Fromage blanc Choux blanc à la mimolette
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Plats <70% de denrées protidiques
Rôti de bœufs	Emincé de volaille Brochette de dinde mexicaine		Colin d'Alaska parmentier	Cordon bleu
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Pâtes au beurre	Gratin mediterraneen		Salade verte	Riz
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Samos Saint nectaire	Yaourt aromatisé		Chaumes	Brie
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Tarte aux pommes maison	Crème dessert chocolat

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Entrée +15% lipides	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Œuf dur mayonnaise Terrine de campagne	Riz -thon - mais - tomates F.M. Champignons à la grecque		Salade de pâtes F.M. Salade mexicaine	Carottes râpées vinaigrette F.M. Choux fleur vinaigrette sce curry F.M.
Fréquence libre	Boeuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1
Joue de porc confite	Kebab		Tarte colorée F.M. tomate cerise chèvre basilic	Cervelas alsacien
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Lentilles	Frites		Salade verte	Haricots vert
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Camembert (30g) AOP St Herbleu AOP	Croc'lait (20g) BIO Galet de loire AOP		Flan nappé caramel (90g)	Bûche du pilat AOP Tommes AOP
Fruit cru	Fréquence libre		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison	Fruits aux sirop

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Feuilleté fromage <span style="color: red;">BIO</span>	Concombre au Fromage blanc <span style="color: red;">F.M.</span> Choux rouge vinaigrette <span style="color: red;">F.M.</span>		Betteraves à l'échalotes Céleri au curry	Taboulé <span style="color: red;">F.M.</span> Betteraves rouge vinaigrette
Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Sauté de canard à l'orange <span style="color: red;">F.M.</span>	Burger donuts de poulet <span style="color: red;">F.M.</span>		Poisson à la Bordelaise <span style="color: red;">MSC</span>	Tomate farcie véggie <span style="color: red;">VEG</span>
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots plat	Frites		Blé	Gratin mediterraneen
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Cantal <span style="color: red;">AOP</span> St albray <span style="color: red;">BIO</span>	Chèvre <span style="color: red;">BIO</span> la cabrette		Fromage blanc aromatisé	Bûche du pilat <span style="color: red;">AOP</span>
Fruit cru	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fréquence libre
Fruit de saison	Crème catalane <span style="color: red;">F.M.</span>		Fruit de saison	Biscuits secs

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Crudités
Macédoine Sardines aux jus de citrons	Saucisson à l'ail <span>LOC</span> Rillettes <span>LOC</span> Pâtés en croute		Carottes râpées vinaigrette <span>F.M.</span> Radis ronds au sel de Guérande	Salade de tomate - thon - mais <span>F.M.</span> Avocat au jus de citron
Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Spaghettis boulette <span>F.M.</span>	Rôti de bœufs <span>LOC</span>		Pizza véggie <span>F.M.</span>	Dos de colin aux crevettes <span>MSC</span>
Légumes verts	Féculent		Légumes verts	Féculent
Salade verte	Pâtes au beurre		Salade verte	Riz basmati <span>IGP</span>
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Saint Albray	Yaourt aromatisé		Brie <span>AOP</span>	Samos Maroilles <span>AOP</span>
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Flan caramel	Fruit de saison		Liégeois choco <span>LOC</span>	Compote de pommes

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Crudités	Entrée +15% lipides		Fréquence libre	Crudités
Salade Francilienne Champignons à la crème	Pomme de terre/cervelas Sardines à l'huile		Cœufs vinaigrette persillés Crevettes bouquets Surimi	Carottes râpées à l'orange Betteraves à l'échalotes
Fréquence libre	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Rôti de porc <span style="color: red;">BIO</span>	Steak frais		Tempura de colin <span style="color: red;">MSC</span>	Macaroni cheese <span style="color: red;">VEG</span>
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots vert happy beans	Purée de pommes de terre		Frites	Salade verte
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Tomme	Chaumes		Bûche du pilat <span style="color: red;">AOP</span>	Yaourt aromatisé
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie maison Tartes aux fruits <span style="color: red;">F.M.</span>	Biscuits secs

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE

*Bon week-end*

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



# Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
Crudités	Crudités		Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Concombre crétois* Radis ronds au sel de Guérande	Salade de riz surimi Salade de tomate - thon - mais		Mortadelle  Salami	Feuilleté fromage
Fréquence libre	Plats protidiqes P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Gnocchi <span style="color: red;">VEG</span>	Joue de porc confite		Boulette d'agneau	Saumon snacké
Légumes verts	Légumes verts		Féculent	Féculent
Carottes au beurre	Petits pois/carottes		Gratin dauphinois	Semoule de blé
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Camembert (30g)	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aux fruits	Croc'lait (20g) St Herbleu
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Beignet chocolat	Crème dessert vanille

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Fréquence libre	Crudités		Entrée +15% lipides	Fréquence libre
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Fréquence libre	Plats protidiques P/L ≤ 1
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Fruit cru	Fréquence libre		Fruit cru	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip

**PAS MAT PAS PRIM**

**MOINS 24 CM1**

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Fréquence libre	Fréquence libre		Crudités	Crudités
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Plats protidiques P/L ≤ 1	Poisson ≥ 70%
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE

*Bon week-end*

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
Fréquence libre	Entrée +15% lipides		Crudités	Crudités
Plats <70% de denrées protidiques	Fréquence libre		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre

Vu, la Principal  
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire  
M LAVENU

L'Infirmière  
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine  
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.





**AOC**  
Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



**AOP**  
Appellation  
d'Origine  
Protégée



**BIO**  
Agriculture  
Biologique



**FM**  
Fait  
Maison



**IGP**  
Indication  
Géographique  
Protégée



**LAB**  
Label  
Rouge



**LOC**  
Produit  
Local



**VEG**  
Végétarien