

Fruits/légumes crus
Protides
Féculents
Protéines et minéraux
Fruits/légumes cuits

date de reprise 31/08/2026



Produit BIO



Label rouge



Produits normand



MSC Pêche durable



Viande Française



Porc Français



Produits normand ou français

MENUS du 31 août au 04 septembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
 VACANCES SCOLAIRES	Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes crus
	Betteraves vinaigrette 	Poisson sauce à la crème 	Salade de tomates vinaigrette 
	Protides	Féculents	Féculents
	Raviolis et fromage rapé	Riz 	Cordon bleu fromage
	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
	Salade 	Fromage	Salade composée (Haricots rouge, maïs) 
	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux
	Crème dessert	Fruit de saison 	Glace



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 07 septembre au 11 septembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Fruits/légumes cuits	Protides	Fruits/légumes crus	Protides
Haricots verts vinaigrette	Filet de poulet sauce crème de ciboulette	Carottes rapées	Nuggets de poisson Ketchup
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Protides	Féculents
Couscous végétal	Brocolis	Chipolatas	Frites
Féculents	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Semoule	Fromage	Gratin de pomme de terre et chou-fleur	Fromage
Fruits/légumes crus	Féculents	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Raisins	Pâtisserie maison	Yaourt aux fruits	Pastèque



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 14 septembre au 18 septembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Protides	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus
Sauté de dinde sauce à la tomate	Macédoine de légumes mayonnaise	Pizza végétale	Melon
Fruits/légumes cuits	Protides		Protides
Haricots beurre	Dos de colin		Jambonneau sauce moutarde
Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux	Féculents
Fromage	Pâtes	Fromage	Lentilles vertes
Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculents
Prune	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Gateau au yaourt



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 21 septembre au 25 septembre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Protides	Protides
Salade Coleslaw 	Quiche au fromage	Charcuterie 	Blanquette de poisson 
Protides	Fruits/légumes crus	Protides	Féculeux
Rissollette de veau	Salade 	Boulette d'agneau 	Riz 
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculeux	Protéines et minéraux
Courgettes à l'ail 	Petit suisse ?	Semoule	Fromage
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes crus	Fruits/légumes cuits
Crème dessert	Salade de fruits	Fruit de saison 	Tarte aux pommes 



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 28 septembre au 02 octobre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Fruits/légumes cuits	Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes crus
Quiche aux oignons	Concombre	Poulet à la normande	Céleri rémoulade
Fruits/légumes crus	Protides	Fruits/légumes cuits	Protides
Salade	Poisson meunière	Carottes vichy	Roti de porc
Protéines et minéraux	Féculents	Protéines et minéraux	Féculents
Fromage	Pomme de terre matelote normande	Fromage	Haricots blanc à la tomate
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Féculents
Fruit de saison	Flamby à la vanille	Salade de fruits	Madeleine



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 05 octobre au 09 octobre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculents
Betteraves et dés de pomme	Quiche	Friand au fromage	Spaghettis
Protides		Protides	Protides
Croque Monsieur	au légumes (Poireau et pomme de terre)	Pavé de poisson à la bordelaise	à la bolognaise
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux
Salade verte	Fromage	Petit pois carottes	Fromage
Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Fruits/légumes crus
Yaourt au fruit	Fruit de saison	Riz au lait ou Semoule au lait	Fruit de saison



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

MENUS du 12 octobre au 16 octobre 2026

Cantine de Saint Paul
du Vernay, Balleroy
sur Drôme et
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Protides	Féculents	Protides	
Saucisse 	Taboulé	Poisson du jour	Entrée du jour
Fruits/légumes cuits	Protéines et minéraux	Féculents	
Purée de courge	Tortellonis pomodoro 	Riz	Plat du jour
Protéines et minéraux		Protéines et minéraux	
Fromage	mozarella (2706)	Fromage	Garniture au choix
Fruits/légumes crus	Protéines et minéraux	Féculents	
Fruits de saison 	Liegeois	Pâtisserie	Dessert du jour



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Tous les plats sont préparés par nos équipes de cuisine dans la cuisine de l'école

Chaque jour, le Pain servi est celui du boulanger local

	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	aines de sésar	Sulfite	Lupins	Mollusques
61426	O		O				O	O						
60137						O	O							
114145							O	O						
114144							O	O						
108707									T					
112928	O	O	T	O			O			O				
111106									PCT					
9282	O					O								
9283	O					O								
108319									PCT					
108315									PCT					
19272				O										
114935	PCT						PCT							
32157							o							
63164	o						o							
100678	o			o										
60125							O							
146761	O		O				O		O					
179435							o							
2706	o		o			pct	o			ptc				
106669	pct													
108141	pct						pct							
110871									o					

