

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

	Du 31 août au 06 sept.	Du 07 sept. au 13 sept.	Du 14 sept. au 20 sept.	Du 21 sept. au 27 sept.
LUNDI	Concombre vinaigrette Tajine de poulet au citron Semoule BIO safranée Tomme grise d'Auvergne Crème à la vanille	Carottes râpées BIO Paupiette de veau au jus Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Compote de pommes bananes	Taboulé BIO Cordon bleu Brocolis à la béchamel Camembert Flan vanille nappé caramel	Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Printanière de légumes Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit
MARDI	Salade iceberg Poisson pané Frites Tartare ail et fines herbes Purée de Pommes BIO Ketchup (dosette) RENTREE	Salade de perles Boulette végétale BIO à l'italienne Ratatouille du chef Yaourt de la ferme du Chambon Fruit	Salade de pommes de terre Poisson façon Fish'n (chips) Poisson façon Fish'n (chips) Epinards hachés à la crème Mimolette Fruit BIO de saison	Salade de blé au pistou Quenelles BIO sauce blanche Courgettes persillées Cantal Purée pomme fraise
MERCREDI				
JEUDI	Pastèque Saucisse de Toulouse* Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau basque	Betteraves BIO en salade Macaronis BIO à la carbonara Saint nectaire AOP Fruit	Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Lasagnes de légumes Fromage fondu le carré Raisin (sous réserve)	Tomates fraîches BIO rondelle Rôti de porc aux herbes Pommes campagnardes Vache picon Fruit BIO de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Croq veggie à la tomate Courgettes persillées Emmental BIO Fruit	Tomates fraîches BIO rondelle Calamars à la romaine Petits pois au jus Petit suisse sucré Gâteau noix de coco du chef	Perle de blé, carottes et sésame Boulette de bœuf sauce tomate cumin coriande Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Yaourt à la figue (Ferme Désiris) Salade d'oranges ALADIN OU LA LAMPE MERVEILLEUSE	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce paprika Semoule BIO Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux pépites de chocolat

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

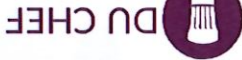


Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.		Du 05 oct. au 11 oct.		Du 12 oct. au 18 oct.	
------------------------	--	-----------------------	--	-----------------------	--

VENDREDI	JEUDI	MERCREDI	MARDI	LUNDI
Chou blanc BIO mayonnaise Filet de poisson sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis	Gaspatcho Macaronis à la carbonara végétale BIO Yaourt nature Fruit		Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit	Salade de perles Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes BIO Yaourt nature BIO Fruit
Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaise Vache picon Fruit BIO de saison	Tomates en salade Sauté de volaille au basilic Petits pois au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Tarte au flan		Taboulé BIO aux graines de lin Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète Carottes BIO persillées Tartare cernox Compote pomme coing	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit
Salade de lentilles aux échalotes Emincé de bœuf sauce échalotes Poêlée de pommes de terre et épinards Mimolète Crème caramel (Ferme du Chambon)	Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt aromatisé Gâteau choco noisette du chef		Taboulé BIO aux graines de lin Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète Carottes BIO persillées Tartare cernox Compote pomme coing	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit

<



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Paupiette de veau à la moutarde
Lentilles au jus
Emmental **BIO**
Crème noisette HVE (Ferme du Chambon)

Salade de perles
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)
Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges
Purée de patate douce
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit
Coulis de mangues

MARDI

Salade de pommes de terre
Aiguillettes de poulet sauce curry
Carottes **BIO** persillées
Fromage les Fripons
Fruit

Salade verte
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Riz à la piperade
Edam
Compote pomme abricot

Taboulé **BIO** aux graines de lin
Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète
Carottes **BIO** persillées
Tartare cernois
Compote pomme coing

MERCREDI

JEUDI

Gaspacho
Macaronis à la carbonara végétale **BIO**
Yaourt nature
Fruit

Tomates en salade
Sauté de volaille au basilic
Petits pois au jus
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Tarte au flan

Salade concombre, tomates et pois chiches
Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais
Yaourt aromatisé
Gâteau choco noisette du chef

VENDREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Filet de poisson sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote pommes cassis

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Vache picon
Fruit **BIO** de saison

Salade de lentilles aux échalotes
Emincé de bœuf sauce échalotes
Poêlée de pommes de terre et épinards persillés
Mimolette
Crème caramel (Ferme du Chambon)

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 31 août au 06 sept.

Du 07 sept. au 13 sept.

Du 14 sept. au 20 sept.

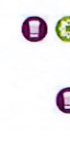
Du 21 sept. au 27 sept.

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Rougail de poisson
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes bananes



Taboulé **BIO**
Nuggets végétal
Brocolis à la béchamel
Camembert
Flan vanille nappé caramel



Betteraves **BIO** en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Printanière de légumes
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit



MARDI

Salade iceberg
Poisson pané
Frites
Tartare ail et fines herbes
Purée de Pommes **BIO**
Ketchup (dosette)

RENTREE

Salade de perles
Boulette végétale **BIO** à l'italienne
Ratatouille du chef
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit



Salade de pommes de terre
Poisson façon Fish'n (chips)
Poisson façon Fish'n (chips)
Epinards hachés à la crème
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé au pistou
Quenelles **BIO** sauce blanche
Courgettes persillées
Cantal
Purée pomme fraise



MERCREDI

JEUDI

Pastèque
Carbonara végétale **BIO**
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau basque



Betteraves **BIO** en salade
Lasagnes ricotta épinards
Saint nectaire AOP
Fruit



Duo de céleri **BIO** et carottes **BIO**
rémoulade
Lasagnes de légumes
Fromage fondu le carré
Raisin (sous réserve)



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Poisson pané
Pommes campagnardes
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Croc veggie à la tomate
Courgettes persillées
Emmental **BIO**
Fruit



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Petit suisse sucré
Gâteau noix de coco du chef



Perle de blé, carottes et sésame
Filet de poisson sauce tomate cumin coriandre
Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)
Yaourt à la figue (Ferme Désiris)
Salade d'oranges



Concombre vinaigrette
Curry de légumes et Pois chiches
Semoule **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner				
Du 28 sept. au 04 oct.				
Du 05 oct. au 11 oct.				
Du 12 oct. au 18 oct.				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg Pavé fromager Lentilles au jus Emmental BIO Crème noisette HVE (Ferme du Chambon)	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit		Gaspacho Macaronis à la carbonara végétale BIO Yaourt nature Fruit	Chou blanc BIO mayonnaise Filet de poisson sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis
Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Poisson sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit	Taboulé BIO aux graines de lin Haricots rouges sauce beurre cacahuète Carottes BIO persillées Tartare cernois Compote pomme coing		Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt aromatisé Gâteau choco noisette du chef	Salade de lentilles aux échalotes Boulettes de blé façon thaï Poêlée de pommes de terre et épinards Mimolète Crème caramel (Ferme du Chambon)
Salade de perles Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes BIO Yaourt nature BIO Fruit	Salade verte Quenelles BIO à la sauce tomate Riz à la piperade Edam Compote pomme abricot		Tomates en salade Filet de colin à l'estragon Petits pois au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Tarte au flan	Velouté de légumes du chef Lasagnes de légumes Vache picon Fruit BIO de saison



PLUS qu'à vous Régaler !

- Préparation :
- Rincer les épluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Enfourner 15 min à 200°C

- ingrédients :
- Epluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
 - Sel



CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Menu scolaire 30b sans viande - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Pavé fromager
Lentilles au jus
Emmental **BIO**
Crème noisette HVE (Ferme du Chambon)



Salade de perles
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit



Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)
Poisson sauce crème poivrons rouges
Purée de patate douce
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit
Coulis de mangues



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pommes de terre
Filet de colin sauce curry
Carottes **BIO** persillées
Fromage les Fripons
Fruit



Salade verte
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Riz à la piperade
Edam
Compote pomme abricot



Taboulé **BIO** aux graines de lin
Haricots rouges sauce beurre cacahuète
Carottes **BIO** persillées
Tartare cernois
Compote pomme coing



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

JEUDI

Gaspacho
Macaronis à la carbonara végétale **BIO**
Yaourt nature
Fruit



Tomates en salade
Filet de colin à l'estragon
Petits pois au jus
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Tarte au flan



Salade concombre, tomates et pois chiches
Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais
Yaourt aromatisé
Gâteau choco noisette du chef



SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Filet de poisson sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote pommes cassis



Velouté de légumes du chef
Lasagnes de légumes
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles aux échalotes
Boulettes de blé façon thaï
Poêlée de pommes de terre et épinards persillés
Mimolette
Crème caramel (Ferme du Chambon)



SEMAINE DU GOÛT

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS