

Menus du 05 au 09 octobre 2026

TOUS À TABLE !!!!

	LUNDI « REPAS DES PETITS MATELOTS »	MARDI « Un menu bon pour les enfants et bon pour le territoire »	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE	 PUNCH ENFANT LA BARQUE DU PETIT PÊCHEUR <i>(crevettes, avocats, tomates)</i>	TOUT EST LOCAL CAROTTES RÂPÉES (3)VINAIGRETTE DOUCE	SAUCISSON À L'AIL	SALADE MARCO POLO
PLAT PROTIDIQUE	FISH & CHIPS	PLAT UNIQUE	SOT L'Y LAISSE DE DINDE (4)	RÔTI DE BŒUF (4)
GARNITURE	POTATO WEDGES SKIN-ON	PARMENTIER VÉGÉTARIEN AU POTIMARRON, LENTILLES ,POMME DE TERRE (3)	PENNE REGATE AU BEURRE	PURÉE DE PETIT POIS
PRODUIT LAITIER	FROMAGE AU CHOIX (8)	YAOURT CHÈVRE CACAO (8)	YOP ABRICOT (8)	BABYBEL (8)
DESSERT	GÂTEAU POISSON AU CHOCOLAT	POMME (3) CUITE AU FOUR À LA CANNELLE	FRUIT CRU	RIZ AU LAIT (8)



LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Semaine du goût

Menus du 12 au 16 octobre 2026

TOUS À TABLE !!!!!



	LUNDI <u>REPAS DESTINATION DES INDES</u>	MARDI <u>« MENU AUX SAVEURS DES ÎLES » destination LA RÉUNION</u>	JEUDI <u>REPAS ROUGE</u>	VENREDI <u>REPAS D'HALLOWEEN</u>
ENTRÉE	RAÏTA DE CONCOMBRES (menthe)	PUNCH ENFANT ACCRAS DE MORUE SUR LIT DE SALADE	PIZZA AU 3 FROMAGES	
PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE PORC À L'INDIENNE (4) (épices indienne)	ROUGAIL SAUCISSE (4) PLAT TRADITIONNEL DE L'ÎLE	PLAT UNIQUE	
GARNITURE	CAROTTES RÔTIES MIEL CURRY Epices & miel, sucré, salé)	RIZ CRÉOLE	CHILI SIN CARNE	
PRODUIT LAITIER	CAMEMBERT BIO (9) (8)	SANTIMORET BIO (9) (8)	BOULE DE GLACE À LA FRAISE (8)	
DESSERT	ANANAS CARAMÉLISÉ (fruit exotique aux saveurs sucrées et acidulées, sublimé par le caramel)	TARTE À LA NOIX DE COCO	POMME ROUGE	

LEGENDES



0

1

2

3

4

5

6

7

8 LAIT F

9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension Toutes nos viandes sont d'origine française. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 02 au 06 novembre 2026

TOUS À TABLE !!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u> <i>« LES VACHES DU MARCHÉ »</i>
ENTRÉE	SALADE DE POMMES DE TERRE (3)	SALADE VERTE (3)	SALADE DE BLÉ, FETA, ET TOMATES SÈCHÉES	PUNCH ENFANT <i>SALADE DES ÎLES TROPICALES</i> (concombres, dés d'ananas, maïs)
PLAT PROTIDIQUE	ÉMINCÉ DE POULET (4) A LA HONGROISE	LASAGNES BOLOGNAISE DE BOEUF (4)	PLAT UNIQUE	<i>GRATIN DE FRUITS DE MER</i>
GARNITURE	HARICOTS BEURRE AU JUS	PLAT UNIQUE	GRATIN DE COURGETTES ET LENTILLES	<i>COZMILLETTES</i>
PRODUIT LAITIER	CARRÉ FRAIS BIO (8)(9)	TOMME BLANCHE (8)	LE CARRÉ (8)	<i>TARTARE (8)</i>
DESSERT	FRUIT CRU	BEIGNET FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE	FRUIT CRU	<i>PERLE DE LAIT COCO (8)</i>



LEGENDES



0



1



2



3



4



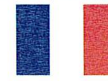
5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension.
Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 09 au 13 Novembre 2026

TOUS À TABLE !!!!!!!



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u> <i>« LE FESTIN DU PETIT MARTIN »</i> PUNCH ENFANT	<u> VENDREDI</u>
ENTRÉE	SALADE DE TORTIS BIO À LA TAPENADE (9)	ASPERGE VINAIGRETTE	<i>SALADE DE THON</i>	SALADE VERTE (3)
PLAT PROTIDIQUE	BOULE D'AGNEAU	QUENELLE NATURE À LA NAPOLITAINE	<i>FILET DE POISSON PANÉ (7)</i>	SAUCISSE DE TOULOUSE (4)
GARNITURE	PURÉE DE BROCOLIS	RIZ	<i>POMMES DE TERRE RÔTIES FAÇON POTIRON</i>	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
PRODUIT LAITIER	BRIE (8)	LA VACHE QUI RIT (8)	<i>PÂVÉ D'AFFMOIS (8)</i>	LEERDAMMER (8)
DESSERT	FRUIT CRU	FRUIT CRU	<i>GLACE FLOTTANTE</i>	TARTE AUX POMMES

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension

Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.

Menus du 16 au 20 novembre 2026

TOUS À TABLE !!!!!

	 LUNDI	MARDI « ESCALE GOURMANDE EN MER » 	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE	CAROTTES RÂPÉES (3)	 PUNCH ENFANT FILET DU PETIT PÊCHEUR (salade verte, maïs, crabe)	RAÏTA DE CONCOMBRES (3)	TABOULÉ
PLAT PROTIDIQUE	PLAT UNIQUE	FILET DE COLIN DANS SON	ÉMINCÉ DE BŒUF STROGANOFF (4)	ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE
GARNITURE	RISOTTO AUX PETITS POIS	LAGON DE LÉGUMES	COUDES RAYÉS	SALSIFIS SAUTÉS AIL, PERSIL
PRODUIT LAITIER	SAINT PAULIN (8)	TOMME DE SAVOIE (8)	CHAVROUX (8)	LEERDAMMER (8)
DESSERT	YAOURT BRASSÉ BIO AUX FRAMBOISES (8)(9)	POISSON FEMELLETTÉ AU CHOCOLAT	YOP À LA VANILLE (8)	FRUIT CRU

LEGENDES



0



1



2



3



4



5



6



7



8 LAIT F



9

Les repas sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements. Fruits proposés en fonction des saisons. Merci pour votre compréhension. Toutes nos viandes sont d'origine FRANCE. Risques de présences d'allergènes, œufs, fruits à coque, lait.....merci de prévenir et contacter le restaurant scolaire.