

Menus de la semaine

Du 29/09/2025 au 03/10/2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves cubes vinaigrette	Délice aux trois légumes et sa mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de thon	Radis noir râpé sauce vinaigrette
Plat	Jambon braisé sauce brune, carottes et champignons	Filet de merlu sauce aux baies roses	Tortellini aux 4 fromages, sauce au pesto	Sauté de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce créole
Garniture	Pommes paillasson Haricots beurre persillés	Semoule Epinards hachés braisés jus de légumes		Penne à l'huile d'olive Céleri braisé	Blé Julienne de légumes
Fromage	<i>Saint Nectaire AOP</i>	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Mimolette	<i>Carré frais BIO</i>
Dessert	Pomme bicolore	Yaourt brassé aux fruits mixés	Purée pêche	Crème dessert praliné	Raisin
Alternative sans porc	Rôti de dinde au jus				
Alternative sans viande	Omelette nature et sauce brune	Quenelles nature sauce baies roses		Œufs durs mayonnaise / Falafels au jus aux épices	Emincé végétal sauce créole



Menus de la semaine

Du 06/10/2025 au 10/10/2025

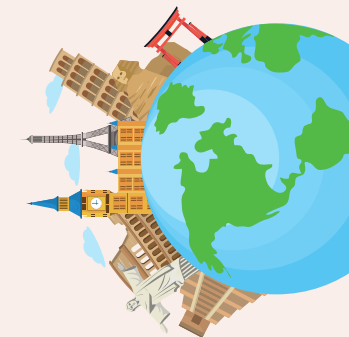
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crème de céleri	Salade de lentilles	Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade de maïs
Plat	Nuggets de poisson	Croq fromage et blé	Emincé de bœuf en sauce	Aiguillettes de poulet sauce curry	Rôti de porc aux 4 épices
Garniture	Polenta à la crème Ratatouille	Blé aux petits légumes Jeunes carottes persillées	Tagliatelles Haricots verts	Purée d'épinards	Pommes de terre sautées Trio de choux
Fromage	Brebis crème	Edam	Fromage ail et fines herbes	<i>Munster AOP</i>	Chanteneige
Dessert	<i>Yaourt entier à la vanille BIO</i>	Poire	Fromage blanc et copeaux de chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Compote pomme cassis
Alternative sans porc					Rôti de dinde aux 4 épices
Alternative sans viande	Nuggets de blé et pois		Galette quinoa provençale sauce brune	Curry pois chiche lait de coco	Omelette et fromage



Les saveurs du monde

Faites voyager vos papilles

En cette semaine spéciale, on vous invite à voyager à travers le monde entier en faisant un arrêt sur chaque continent.
Prêt à partir à l'aventure ?



LUNDI

Départ en Asie

NEMS DE LÉGUMES

EMINCÉ DE POULET
FAÇON TIKKA MASSALA

RIZ CANTONNAIS
(SANS PORC)

PETIT SUISSE NATURE

ANANAS

***HACHÉ VÉGÉTAL SAUCE TIKKA MASSALA**

MARDI

Pause en Europe

SALADE DE CONCOMBRE
FÊTA & TOMATES

LASAGNE BOLOGNAISE

MAROILLES AOP

TARTE AUX POMMES

***LASAGNE AUX LÉGUMES**

MERCREDI

Stop en Afrique

HOUMOUS

TAJINE VÉGÉTARIENNE AUX
PRUNEAUX, ABRICOTS SECS,
FÈVES & BOULGOUR

FROMAGE BLANC NATURE

SALADE D'ORANGE À LA
CANNELLE

JEUDI

Escale aux États-Unis

SALADE TEX-MEX

HOT DOG, KETCHUP
COLESLAW

SAINT-MORET

BROWNIE

****HOT DOG DE VOLAILLE, KETCHUP**
***HOT DOG VÉGÉTAL, KETCHUP**

VENDREDI

Atterrissage en Océanie

SALADE EXOTIQUE

COLOMBO DE POISSON

HARICOTS BLANCS AU CURCUMA
& ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE

GOUDA

FROMAGE BLANC AU COULIS
DE MANGUE & COCO RÂPÉE

***COLOMBO DE LÉGUMES**





Menus de la semaine
Du 20/10/2025 au 24/10/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts en salade	Crème de panais	Carottes râpées, huile d'olive et citron	<i>Salade batavia BIO à l'emmental</i>	Émincé de chou blanc aux pommes
Plat	Gratin de torti au jambon de dinde et petits légumes	Omelette nature et champignons de Paris	Filet de colin sauce aux poivrons sans vin	Emincé de bœuf sauce poivre	Waterzoï de poulet
Garniture		Pommes de terre cube Blettes à la tomate	Riz pilaf Brocolis	Boulgour Navets braisés	Spaetzle à l'huile d'olive Fondue de poireaux
Fromage	Yaourt nature	Edam	<i>Saint Nectaire AOP</i>	Tomme blanche	Emmental
Dessert	Poire	Fromage blanc et coulis de mangue	Pomme cuite au four	Kaki	Crème dessert vanille
Alternative sans porc					
Alternative sans viande	Gratin de torti aux petits légumes		Poêlée de haricots blancs aux 2 poivrons	Galette boulgour lentilles épinards sauce au poivre	Emincé végétal façon waterzoï



Menus de la semaine
Du 27/10/2025 au 31/10/2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	HALLOWEEN Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes crème de ciboulette	Champignons crus, vinaigrette à la ciboulette	Œufs mimosa	Betteraves cubes vinaigrette	Velouté de butternut à la crème
Plat	Sauté de bœuf Marengo	Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes	Emincé de poulet sauce moutarde	Paupiette du pêcheur sauce aux poivrons sans vin	Knack et ketchup
Garniture	Pommes de terre rissolées Céleri braisé	Pommes de terre sautées Carottes à l'ail	Coquillettes à l'huile d'olive Gratin de chou fleur béchamel	Riz créole Fenouil à la tomate	Purée d'épinards
Fromage	Saint Paulin	Gouda	Emmental	Vache qui rit	Bleu
Dessert	Yaourt brassé aux fruits mixés	Pomme	Fromage blanc et sucre	Banane	Carrot cake
Alternative sans porc					Saucisse de volaille mini et ketchup
Alternative sans viande	Emincé végétal sauce marengo		Galette boulgour pois chiche emmental à la sauce moutarde	Polée de haricots blancs aux 2 poivrons	Knack végétale BIO et ketchup



ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI 29/09/2025

- Betteraves cubes vinaigrette
- Jambon braisé sauce brune carottes et champignons
- Rôti de dinde au jus
- Omelette nature et sauce brune
- Pommes paillasson
- Haricots beurre persillés
- Saint Nectaire AOP
- Pomme bicolore
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- lait
- lait, œufs
- céleri, lait, œufs
-
- lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

MARDI 30/09/2025

- Délice aux trois légumes et sa mayonnaise
- Filet de merlu sauce aux baies roses sans vin blanc
- Quenelles nature sauce baies roses - pp
- Semoule
- Epinards hachés braisés jus de légumes
- Tartare ail et fines herbes x1
- Yaourt brassé aux fruits mixés
- Pain tranché

- moutarde, œufs
- céréales contenant du gluten, lait, poissons
- céleri, céréales contenant du gluten, lait, œufs
- céréales contenant du gluten
- céleri, lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

MERCREDI 01/10/2025

- Carottes râpées vinaigrette
- Tortellini 4 fromages au pistou
- Yaourt nature
- Purée pêche
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait, œufs
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

JEUDI 02/10/2025

- Rillettes de thon
- Œufs durs mayonnaise
- Sauté de bœuf au jus
- Falafels au jus aux épices
- Penne à l'huile d'olive
- Céleri braisé
- Mimolette x1
- Crème dessert praliné
- Pain tranché

- moutarde, œufs, poissons
- moutarde, œufs
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- céréales contenant du gluten
- céleri, céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025

VENDREDI 03/10/2025

- Radis noir râpé sauce vinaigrette
- Emincé de dinde sauce Créole
- Emincé végétal sauce Créole
- Blé
- Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri)
- Carré frais Bio
- Raisin
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, œufs
- céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI 06/10/2025

- Crème de céleri
- Nuggets de poisson
- Nuggets de blé et pois
- Polenta à la crème
- Ratatouille
- Brebis crème x1
- Yaourt entier à la vanille bio
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céleri, lait
- céréales contenant du gluten, crustacés, lait, moutarde, poissons
- céréales contenant du gluten
- lait
-
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

MARDI 07/10/2025

- Salade de lentilles
- Croq fromage et blé
- Blé aux petits légumes
- Jeunes carottes persillées
- Edam x1
- Poire
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait
- céleri, céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

MERCREDI 08/10/2025

- Crêpe au fromage ho
- Emincé de bœuf en sauce
- Galette quinoa provençale sauce brune
- Tagliatelles
- Haricots verts
- Fromage ail et fines herbes x1
- Fromage blanc et copeaux de chocolat
- Pain tranché

- céréales contenant du gluten, lait, œufs
- céréales contenant du gluten
- céleri, céréales contenant du gluten, lait
- céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
- lait, soja
- céréales contenant du gluten, lait, soja

JEUDI 09/10/2025

- Coleslaw
- Aiguillettes de poulet sauce curry
- VG Curry pois chiche lait de coco -pp
- Purée d'épinards
- Purée d'épinards
- Munster AOP
- Cocktail de fruits au sirop
- Pain tranché

- moutarde, œufs
- céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- céréales contenant du gluten, fruits à coques, moutarde, soja
- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

VENDREDI 10/10/2025

- Salade de maïs
- Rôti de porc aux 4 épices
- Rôti de dinde aux 4 épices
- Omelette et fromage
- Pommes de terre sautées
- Trio de choux
- Chanteneige x 1
- Compote pomme cassis
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten
- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, œufs
- lait, œufs
-
- lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI 13/10/2025

- Nems de légumes
- Emincé de poulet façon Tikka Massala
- Burger végétal sauce tikka massala
- Riz Cantonais sans porc
- Riz Cantonais sans porc
- Petit suisse nature 60g 20% sans sucre
- Ananas
- Pain tranché

- céréales contenant du gluten, soja
- anhydride sulfureux et sulfites
- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, œufs
- œufs
- œufs
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

MARDI 14/10/2025

- Salade de concombre fêta et tomates
- Lasagnes bolognaïses- pc
- Lasagnes de légumes -pc
- Maroilles AOP
- Tarte aux pommes
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait, œufs
- céréales contenant du gluten, lait
- lait
- céréales contenant du gluten, œufs
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

MERCREDI 15/10/2025

- Houmous
- Tajine végétarienne aux pruneau, abricot sec, fève et boulgour
- Fromage blanc nature
- Salade d'orange à la cannelle
- Pain tranché

-
- anhydride sulfureux et sulfites, céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

JEUDI 16/10/2025

- Salade Tex Mex
- Saucisse knack x2
- Saucisse de volaille mini et dosette ketchup
- Saucisse knack végétale Bio x2 et dosette ketchup
- Salade coleslaw - acc
- Salade coleslaw - acc
- Saint Morêt x 1
- Brownie
- Pain hot dog

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, graines de sésame, moutarde, poissons
-
-
- céréales contenant du gluten, œufs
- moutarde, œufs
- moutarde, œufs
- lait
- céréales contenant du gluten, fruits à coques, œufs
- céréales contenant du gluten, lait, œufs, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

VENDREDI 17/10/2025

- Salade exotique
- Colombo de poisson
- Colombo de légumes - pc
- Haricots blancs au curcuma
- Ecrasé de patate douce
- Gouda x1
- Fromage blanc au coulis de mangue et coco râpée
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten
- céréales contenant du gluten, lait, moutarde, poissons
- moutarde
- lait
- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI 20/10/2025

- Haricots verts vinaigrette en salade
- Gratin de torti au jambon de dinde et petits légumes – pc
- Gratin de torti aux petits légumes - pc
- Yaourt nature
- Poire
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait, soja
- céréales contenant du gluten, lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

MARDI 21/10/2025

- Crème de panais
- Omelette nature et champignons de Paris
- Pommes de terre cube
- Blettes à la tomate
- Edam x1
- Fromage blanc et coulis de mangue
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- lait, œufs
- lait
-
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

MERCREDI 22/10/2025

- Carottes râpées huile d'olive et citron
 - Filet de colin sauce aux poivrons sans vin
 - Polée de haricot blanc aux 2 poivrons-pp
 - Riz pilaf
 - Brocolis
 - Saint Nectaire AOP
 - Pomme cuite au four
 - Pain tranché
- *****

- - céréales contenant du gluten, lait, poissons
 - céleri, céréales contenant du gluten, lait
 - lait
 - lait
 - lait
 -
 - céréales contenant du gluten, lait, soja
- *****

JEUDI 23/10/2025

- Salade batavia Bio à l'emmental HO
 - Emincé de bœuf sauce poivre
 - Galette boulgour lentille épinards sauce au poivre
 - Boulgour
 - Navets braisés
 - Tomme blanche x1
 - Kaki
 - Pain tranché
- *****

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, lait, moutarde
 - céréales contenant du gluten, lait
 - céleri, céréales contenant du gluten, lait, œufs
 - céréales contenant du gluten
 - lait
 - lait
 -
 - céréales contenant du gluten, lait, soja
- *****

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

VENDREDI 24/10/2025

- Émincé de chou blanc aux pommes
- Waterzoi de filet de poulet crème
- Emincé végétal façon waterzoi
- Spaetzel à l'huile d'olive
- Fondue de poireaux
- Emmental x1
- Crème dessert vanille
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céleri, lait
- céleri, céréales contenant du gluten, lait, œufs
- céréales contenant du gluten, œufs
- lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI 27/10/2025

- Macédoine de légumes crème de ciboulette
- Sauté de bœuf Marengo
- Emincé végétal sauce marengo
- Pomme de terre rissolée
- Céleri braisé
- Saint paulin
- Yaourt brassé aux fruits mixés
- Pain tranché

- lait, moutarde, œufs
- céréales contenant du gluten, lait
- céleri, céréales contenant du gluten, lait, œufs
-
- céleri, céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

MARDI 28/10/2025

- Champignons crus vinaigrette ciboulette
- Fromage blanc ail et fines herbes façon bibeleskaes - pp
- Pommes de terre sautées
- Carottes à l'ail
- Gouda x1
- Pomme bicolore
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- lait
-
- lait
- lait
-
- céréales contenant du gluten, lait, soja

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

MERCREDI 29/10/2025

- Œufs mimosa
- Emincé de poulet sauce moutarde
- Galette boulgour pois chiche emmental à la sauce moutarde
- Galette v'getale à la graine de moutarde
- Coquillettes à l'huile d'olive
- Gratin de chou fleur béchamel
- Emmental x1
- Fromage blanc et sucre
- Pain tranché

- moutarde, œufs
- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- anhydride sulfureux et sulfites, céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde
- anhydride sulfureux et sulfites, céleri, céréales contenant du gluten, lait, moutarde, œufs
- céréales contenant du gluten
- céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja

JEUDI 30/10/2025

- Betteraves cubes vinaigrette
- Paupiette du pecheur sauce aux poivrons sans vin
- Polée de haricot blanc aux 2 poivrons-pp
- Riz créole
- Fenouil à la tomate
- Vache qui rit x1
- Banane
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant du gluten, moutarde
- céréales contenant du gluten, lait, œufs, poissons, soja
- céleri, céréales contenant du gluten, lait
- lait
- lait
- lait
- céréales contenant du gluten, lait, soja



La mention « nc » évoque l'absence de transmission des allergènes par le fournisseur.

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces des 14 allergènes majeurs (**céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et, lupin, mollusques**) et ne conviennent pas aux personnes souffrant d'allergies.

La liste des allergènes par plat est uniquement informative et ne doit en aucun cas servir de référence pour les choix alimentaires des personnes allergiques. Sur demande préalable, la cuisine propose des plateaux spécifiques sans les 14 allergènes majeurs. Ces plateaux constituent la seule offre adaptée aux personnes souffrant d'allergies.

ALLERGENES MENUS SCOLAIRES – DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

VENDREDI 31/10/2025

- Velouté de butternut à la crème
- Saucisse knack et dosette ketchup
- Saucisse de volaille mini et dosette ketchup
- Saucisse knack végétale Bio x2 et dosette ketchup
- Purée d'épinards
- Purée d'épinards
- Bleu x1
- Carotte cake
- Pain tranché

- anhydride sulfureux et sulfites, lait
-
-
- céréales contenant du gluten, œufs
- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- anhydride sulfureux et sulfites, lait
- lait
- céréales contenant du gluten, fruits à coques, œufs
- céréales contenant du gluten, lait, soja



Menus de la semaine

Du 01/09/2025 au 05/09/2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Emincé de chou blanc	Feuilleté au fromage	Macédoine de légumes vinaigrette	Concombre Tzatziki
Plat	Lasagnes bolognaises	Sauté de bœuf aux petits oignons	Filet de poulet sauce chasseur	Omelette nature et sauce tomate	Cabillaud sauce citron vert
Garniture		Polenta à la crème Brocolis	Pommes de terre sautées Haricots verts à l'ail	Coquillettes au beurre Tomates rôties au four	Riz créole Ratatouille
Fromage	Gouda	Camembert	Cantal	Petit suisse nature	Fromage ail et fines herbes
Dessert	Melon vert	Compote pomme banane	Yaourt nature et sucre	Pomme cuite à la cannelle	Raisin
Alternative sans porc					
Alternative sans viande	Lasagnes aux légumes	Poêlée de haricot blanc aux petits oignons	Galette de lentilles vertes BIO sauce chasseur		

Menus de la semaine

Du 08/09/2025 au 12/09/2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves cubes vinaigrette	Céleri râpé vinaigrette	Coleslaw	Salade de pâtes tricolores	Râpé de courgettes vinaigrette
Plat	Colombo de dinde	Emincé de bœuf au paprika	Hot dog, ketchup	Filet de merlu meunière	Œufs durs, sauce Hollandaise
Garniture	Purée de patates douces Piperade	Spaghetti à l'huile d'olive Poêlée méditerranéenne aux légumes grillés	 Salade de pommes de terre	Gratin de chou fleur béchamel	Pommes de terre cube Epinards hachés braisés jus de légumes
Fromage	<i>Munster AOP</i>	Edam	Tomme noire	Yaourt nature	Mimolette
Dessert	Spécialité pomme poire	Prunes jaunes	Petits suisses nature et sucre	Poire	Tarte croisillon pomme
Alternative sans porc			Hot dog de volaille, ketchup		
Alternative sans viande	Falafel et sauce colombo	Galette quinoa provençale sauce paprika	Hot dog végétal, ketchup		



Menus de la semaine

Du 15/09/2025 au 19/09/2025

BETSCHDORF

Menu des Enfants



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cœurs de palmier et maïs	Mosaïque de légumes vinaigrette	Râpé de courgettes vinaigrette	Concombre sauce vinaigrette	Pois chiches en salade
Plat		Palette de porc à la diable	Bœuf bourguignon	Nuggets de poulet, ketchup	Filet de colin à la crème de persil
Garniture	Risotto crémeux fèves et carottes	Lentilles aux oignons Brunoise maraîchère	Spaetzle à l'huile d'olive Chou fleur persillé	Dip potatoes	Boulgour Haricots beurre
Fromage	Emmental	Cantal	Bleu	Carré frais demi sel	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pêche	Spécialité pomme framboise	Yaourt nature sucré	Donuts	Pomme
Alternative sans porc		Rôti de dinde sauce moutarde			
Alternative sans viande		Œufs durs, sauce moutarde	Quenelles nature sauce façon bourguignonne	Nuggets de blé et pois, ketchup	



Menus de la semaine

Du 22/09/2025 au 26/09/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de chou rouge aux pommes	Salade de champignons à la ciboulette	Carottes râpées vinaigrette	Poivronnade	Salade de céleri cuit vinaigrette
Plat	Daube de bœuf	Emincé de poulet à la crème	Gratin de poireaux aux deux saumon	Haricots rouges façon chili con carne et riz	Boulette de bœuf sauce tomate au basilic
Garniture	Tagliatelles Carottes persillées	Gnocchi au jus de légumes Petits pois à l'anglaise	Quinoa		Penne au beurre Courge butternut braisée
Fromage	Buchette de chèvre au lait de mélange	Tomme blanche	Petit suisse nature	Saint Moret	Emmental
Dessert	Salade de fruits Acapulco au sirop	Fromage blanc au spéculoos	Purée pêche	Prunes jaunes	<i>Crème dessert chocolat BIO</i>
Alternative sans porc					
Alternative sans viande	Tagliatelles aux petits légumes	Galette quinoa provençale sauce brune			Galette quinoa provençale à la tomate