



MARDI 1 SEPTEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Tomates vinaigrette à part

Omelette

Penne et emmental râpé

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Goûter : Sablés de Retz
Fruit de saison

MERCREDI 2 SEPTEMBRE

Poisson pané et citron
Haricots verts persillés
Semoule

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Goûter : Lait chocolat
Gâteau nature maison

JEUDI 3 SEPTEMBRE MENU DE RENTRÉE

Grenadine

Nuggets de poulet

Frites et ketchup

Coulommiers

Fruit de saison

Goûter : Pain et beurre
Petit suisse aromatisé

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Concombres sauce bulgare à part

Sauté de veau sauce aux olives

Brocolis

Riz

Yaourt nature

Gâteau aux pommes

Goûter : Pain et confiture
Fruit de saison

LUNDI 7 SEPTEMBRE MENU VÉGÉTARIEN

Melon

Hachis végétarien de lentilles

Salade verte vinaigrette

Emmental

Purée de pomme / Compote de
pomme pêche

Goûter : Petit suisse aromatisé
Pain et barre de chocolat

MARDI 8 SEPTEMBRE

Marmite d'églefin sauce aurore

Blé

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : Sablés de Retz
Purée de pomme poire

MENUS DU 1^{ER} SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

MERCREDI 9 SEPTEMBRE

Crêpe au fromage / Friand au
fromage

Rôti de veau sauce normande

Epinards béchamel et pommes de
terre

Emmental râpé

Fruit de saison

Goûter : Jus d'orange
Pain au chocolat

JEUDI 10 SEPTEMBRE

Tomates (fêta, basilic et vinaigrette
à part)

Boulette de bœuf sauce calabraise

Pennet et emmental râpé

Crème dessert vanille / Crème
dessert chocolat

Goûter : Pain et beurre
Fromage blanc nature et sucre

VENDREDI 11 SEPTEMBRE MENU CME

Concombres à la crème à part

Cordon bleu

Carottes fondantes aux épices

Riz

Cantal

Cocktail de fruit

Goûter : Lait chocolat
Gâteau marbré maison

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Sauté de bœuf aux oignons

Pommes de terre persillés et
haricots beures

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : Jus multfruit
Gâteau maison au citron

MARDI 15 SEPTEMBRE : MENU VÉGÉTARIEN

Pastèque

Légumes à l'orientale (pois chiche)

Semoule

Samos

Compote de pomme / Compote
de pomme poire

Goûter : Cake fourré fraise
Fruit de saison

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Salade verte vinaigrette emmental
et croûtons

Filet de dorade sébaste sauce
oseille

Purée de courgette

Riz au lait / Semoule au lait

Goûter : Yaourt aromatisé
Pain et pâte à tartiner

JEUDI 17 SEPTEMBRE REPAS À THÈME : POLYNÉSIE FRANÇAISE

Salade de crudité Polynésienne

Poulet coco à la polynésienne

Riz auréa

Fromage blanc nature et sucre

Gâteau à l'ananas

Goûter : Pain et beurre
Fruit de saison

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Filet de colin pané et citron

Ratatouille

Boulghour

Saint Nectaire

Fruit de saison

Goûter : Pain et confiture
Compote de pomme

LUNDI 21 SEPTEMBRE

Filet de lieu frais sauce au
citron

Tortis aux brocolis et emmental
râpé

Cantal

Fruit de saison

Goûter : Pain et beurre
Compote de pomme

MARDI 22 SEPTEMBRE

Concombres fromage blanc
ciboulette à part

Rôti de dinde et sauce barbecue

Purée de carottes

Carré de l'est

Mousse au chocolat au lait /
Mousse au chocolat noir

Goûter : Yaourt nature et sucre
Pain et barre de chocolat

MERCREDI 23 SEPTEMBRE

Sauté de veau sauce marengo

Courgettes persillées

Pommes de terre

Fruit de saison

Goûter : Lait nature
Croissant

JEUDI 24 SEPTEMBRE

Tomates, mozzarella et vinaigrette
à part

Chili sin carne à l'égrené de pois
féveroles et haricots rouges

Riz

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : Jus d'ananas
Sablé de Retz



VENDREDI 25 SEPTEMBRE MENU CME

Œuf dur mayonnaise

Pizza marguerite

Salade verte

Purée de pomme fraise

Goûter : Gâteau maison à la fleur
d'oranger
Fruit de saison

LUNDI 28 SEPTEMBRE

Tomates, vinaigrette balsamique à
part

Rôti de bœuf sauce au miel et
moutarde

Blé

Gélifié vanille / Gélifié chocolat

Goûter : Lait nature
Pain et barre de chocolat

Mardi 29 septembre

Macédoine mayonnaise

Gratin de penne au saumon

Emmental râpé

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter : Madeleines
Compote de pomme

Mardi 30 septembre

Steak haché au jus

Brocolis

Pommes de terre

Tomme blanche

Fruit de saison

Goûter : Pain et confiture
Fromage blanc nature et sucre

JEUDI 1 OCTOBRE MENU VÉGÉTARIEN

Omelette

Purée de courgette

Saint Nectaire

Fruit de saison

Goûter : Pain et beurre
Compote de pomme poire

VENDREDI 2 OCTOBRE MENU CME

Salade verte emmental et croûtons

Filet de colin pané et citron

Haricots vert persillés

Riz

Fromage blanc nature

Gâteau au chocolat

Goûter : Jus multfruit
Pain et pâte à tartiner

Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée

- Indication géographique protégée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande
- Produits subventionnés par AGRIMER
- Certification environnementale de niveau 2

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en U.E. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

