



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
31/8/26	1/9/26	2/9/26	3/9/26	4/9/26
			Concombres BIO bulgare	
	Lasagnes bolognaise (bœuf)	Sauté de bœuf BIO sauce marengo	Cordon végétal tomate fromage	Dos de colin pané
	SV: Lasagnes aux légumes du soleil BIO	SV: Palet pois blé sauce marengo	Purée de carottes	Duo: blé, ratatouille
	*	Haricots verts		Vache Picon
	Yaourt nature sucré	Edam		
	Prune	Raisin blanc	Muffin vanille aux pépites de chocolat	Melon

GOÛTER

Madeleine
Yaourt nature + sucre
Compote pomme/fraise

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



Végétarien

LUNDI

7/9/26

Tomates vinaigrette

Arancini
(boulettes de riz, tomate et mozzarella panées)



Haricots beurre

Yaourt aromatisé BIO



MARDI

8/9/26

Emincé de bœuf sauce barbecue
Viande Française



SV: Filet de colin sauce barbecue

Duo: pommes de terre, courgettes

Mimolette

Raisin noir

MERCREDI

9/9/26

Pastèque BIO



Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur



SV: Omelette

Petit pois - carottes

Crème dessert chocolat

JEUDI

10/9/26

Filet de lieu sauce ciboulette



Pâtes locales: Pennes



Pointe de Brie

Poire BIO



VENDREDI

11/9/26

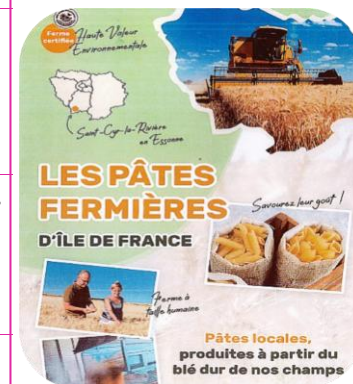
Salade fromagère (salade et dés d'emmental)

Paupiette de veau sauce forestière

SV: Bouchées de blé à l'orientale

Epinards

Moelleux à la vanille



GOÛTER

Galette St Michel
Fromage blanc aromatisé
Banane

LEGENDE



* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Végétarien VENDREDI
14/9/26	15/9/26	16/9/26	17/9/26	18/9/26
	<i>Carottes râpées BIO vinaigrette</i> 			<i>Œuf dur mayonnaise</i>
<i>Filet de colin sauce milanaise</i> 	<i>Sauté de poulet sauce tomate</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>   <i>SV: Pané de blé, fromage, épinard</i>	<i>Merguez (volaille)</i> <i>& légumes couscous</i> <i>SV: Saucisse végétale</i> <i>& légumes couscous</i>	<i>Steak haché sauce tomate</i> <i>Viande Française</i>  <i>SV: Dos de colin pané</i>	<i>Pizza au fromage</i> 
<i>Pommes de terre</i>	<i>Duo: Riz, ratatouille</i>	<i>Semoule BIO</i> 	<i>Carottes aux épices douces</i>	<i>Salade</i>
<i>Petit moulé ail & fines herbes</i>		<i>Saint Paulin</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>
<i>Pomme BIO</i> 	<i>Dessert lacté vanille nappé</i> <i>caramel</i>	<i>Crêpe + sucre</i>	<i>Melon</i>	

GOÛTER

Pain au chocolat
Lait nature
Purée pomme/banane

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/9/26	22/9/26	23/9/26	24/9/26	25/9/26
Tomates BIO vinaigrette 		Concombres vinaigrette		Salade des Alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûton)
Rôti de dinde sauce moutarde Issu de label rouge  	Sauté de bœuf BIO sauce paprika  	Beaufilet de colin poêlé 	Normandin de veau sauce aux oignons	Blanquette végétarienne (haricots blancs, carottes, champignons, sauce blanquette)   
SV: Filet de colin sauce moutarde	SV: Palet pois blé sauce paprika		SV: Pané de sarrasin, lentilles, poireaux	
Duo: courgettes, pommes de terre	Semoule	Epinards béchamel	Blé	Riz
Yaourt aromatisé	Coulommiers		Tomme noire	
	Prune	Liégeois vanille	Raisin blanc BIO 	Cake au caramel 

GOÛTER

Pain + Confiture
Fromage blanc aromatisé
Banane

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	VENDREDI
28/9/26	29/9/26	30/9/26	1/10/26	2/10/26
	<i>Carottes rapées BIO vinaigrette</i> 		<i>Salade vinaigrette</i>	
<i>Boulette d'agneau sauce olive</i>	<i>Filet de colin sauce ciboulette</i> 	<i>Sauté de dinde sauce printanière</i> <i>Issu de label rouge</i>  	 <i>Tortilla</i>  (omelette aux pommes de terre et aux oignons)	<i>Bolognaise de bœuf BIO</i>  
<i>SV: Boulettes mac & cheese</i>		<i>SV: Galette de lentilles, boulgour et légumes</i>		<i>SV: Nuggets de blé</i>
<i>Petits pois - carottes</i>	<i>Pommes de terre</i>	<i>Courgettes</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Torti</i>
<i>Gouda</i>		<i>Le Carré Président</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Camembert</i>
<i>Pomme</i>	<i>Gâteau basque</i>	<i>Poire BIO</i> 		<i>Raisin noir</i>

GOÛTER

Pain au lait

Petit suisse nature sucré

Compote pomme/abricot

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



LUNDI 5/10/26	MARDI 6/10/26	MERCREDI 7/10/26	Végétarien JEUDI 8/10/26	VENDREDI 9/10/26
	Tomates vinaigrette			Concombres BIO vinaigrette
Paupiette de veau sauce normande	Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons  	Rôti de porc sauce aigre douce Issu de label rouge  	Crique au Cantal AOP (galette de pommes de terre râpées au Cantal)  	Filet de lieu sauce curry coco 
SV: Palet pois blé sauce normande	SV: Filet de merlu sauce aux oignons	SP/SV: Omelette		
Haricots verts	Pâtes locales: Torchietti 	Purée de brocolis	Salade batavia	Riz Epinards
Edam	Petit suisse aromatisé	Pointe de Brie	Yaourt nature BIO + sucre 	
Orange		Raisin blanc	Banane	Moelleux aux marrons 

GOÛTER

Pain + barre de chocolat
Yaourt nature sucré
Purée pomme/banane

LEGENDE

 Potage du chef	 Recette du chef	 Produit local	 Plat végétarien	 Agriculture biologique
 Issu de label rouge	 Viande bovine Française	 Volaille Française	 Porc Français	 Bleu Blanc Cœur
 Pêche responsable	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée		

* Fruits selon approvisionnement





LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle

Cultive ta forme!



LUNDI

12/10/26

Salade coleslaw

Emincé de bœuf sauce aux carottes
Viande Française



SV: Palet végétarien italien

Gratin de céréales aux petits légumes

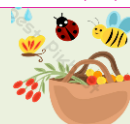
(courgettes, épinards, quinoa, couscous, boulgour)

Crème dessert caramel

Végétarien

MARDI

13/10/26



Galette végétarienne à la patate douce



Poêlée de légumes cordiale

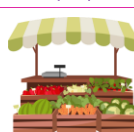
(carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)

Bûche mi-chèvre

Purée de pomme

MERCREDI

14/10/26



Filet de colin sauce tomate



Riz BIO



Petit moult ail & fines herbes

Poire

JEUDI

15/10/26



Pizza BIO aux 4 légumes
(tomates, courgettes, poivrons, oignons)



Salade batavia

Mimolette

Muffin tout chocolat

VENDREDI

16/10/26

Emincé de poulet sauce crème de potiron
Viande Française



SV: Filet de merlu sauce crème de potiron

Purée de légumes verts BIO

(brocolis, courgettes, haricots verts, pommes de terre)

Yaourt nature sucré

Raisin noir



GOÛTER

Croissant

Lait nature

Compote pomme/abricot

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



VACANCES

LUNDI

19/10/26

Chou rouge vinaigrette

Normandin de veau sauce crème

SV: Pané de blé, fromage, épinards

Haricots verts

Semoule

Yaourt aromatisé BIO



Végétarien

MARDI

20/10/26

Palet pois blé sauce chasseur



Brisures de chou-fleur

Coulommiers

Raisin blanc

MERCREDI

21/10/26

Carottes râpées BIO vinaigrette



**Sauté de bœuf sauce goulash
Rave à viande**



SV: Omelette au fromage

Pommes noisettes

Liégeois chocolat

JEUDI

22/10/26

Filet de poisson pané



Coquillettes BIO



Saint Paulin

Pomme

VENDREDI

23/10/26

**Salade fromagère
(salade et dés d'emmental)**

**Cuisse de poulet au jus
Bleu Blanc Cœur**



SV: Nuggets de blé

Duo: pommes de terre, ratatouille

Cake au chocolat



GOÛTER

Pain

Fromage

Pomme

GOÛTER

Madeleine

Fromage blanc nature + sucre

Purée pomme/banane

GOÛTER

Pain + Beurre

Petit suisse aromatisé

Banane

GOÛTER

Barre marbrée

Yaourt nature sucré

Purée de pomme

GOÛTER

Céréales

Lait nature

Poire

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement



LE MENU DE LA SEMAINE

Crosne / Maternelle



VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Végétarien JEUDI	Happy Halloween VENDREDI
26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26
		Concombre BIO vinaigrette	Salade & croûtons	
Tomate farcie (volaille, bœuf)	Emincé de bœuf sauce basilic Viande française	Filet de merlu sauce marengo	Croque fromage végétarien	Sauté de poulet sauce échalote Bleu Blanc Cœur
SV: Bouchées de blé à l'orientale	SV: Palet végétarien maraîcher			SV: Filet de colin sauce échalote
Riz BIO	Petits pois	Pâtes: Torti BIO	Brocolis béchamel	Purée de patate douce à la fleur de houblon et moutarde
Camembert	Mimolette			Yaourt aromatisé
Dessert lacté chocolat	Raisin noir	Poire	Beignet chocolat	Pêches au sirop

GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait Yaourt aromatisé Pomme	Pain + Confiture Petit suisse sucré Purée de pomme	Barre pâtissière Yaourt nature sucré Jus de pomme	Moelleux fourré fraise Fromage blanc aromatisé Banane	Galettes St Michel Lait nature Poire

LEGENDE



Potage du chef



Recette du chef



Produit local



Plat végétarien



Agriculture biologique



Issu de label rouge



Viande bovine Française



Volaille Française



Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

* Fruits selon approvisionnement