



QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Concombre BIO (SubfA) et dès d'emmental Chou blanc râpé BIO L et dès d'emmental (SubfA)	
	Semoule BIO et jambalaya BIO <i>(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</i>	Sauté de veau BIO sauce hongroise Carottes BIO saveur soleil Pommes lamelles vapeur	Boulettes de boeuf BIO sauce bobotie Haricots verts BIO colombo Riz créole	Pilons de poulet rôti BIO Coquillettes semi complètes BIO
	Fromage blanc BIO nature & Topping fraise (SubfA) Fromage blanc BIO nature & Dosette de sucre en poudre (SubfA)	Bouchée au pistou Carottes BIO saveur soleil Pommes lamelles vapeur	Riz à l'indienne <i>(tomate poivrons, tandoori)</i> (plat végété complet)	Filet de limande meunière Coquillettes semi complètes BIO
	Fruit de saison BIO (SubfA) Fruit de saison BIO (SubfA)	Yaourt BIO entier vanille Yaourt BIO nature + SUCRE	Cake abricots M	Saint Nectaire AOP (SubfA) Saint Paulin
		Fruit de saison Fruit de saison		Soupe de fruits rouges au basilic

	Produit BIO		Appellation d'Origine Protégée		Pêche responsable		Spécialité du chef		Viande d'origine Française
	Label Rouge		Indication Géographique Protégée		Viande racée		Nouvelle recette		Production locale
	Issu des régions ultra-périphériques		Appellation d'Origine Contrôlée		Bleu Blanc Cœur		Plat durable	SubfA - Produit subventionné par FranceAgriMer dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"	

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	MENU "COMMISSION DES ENFANTS" Un menu plaisir choisi par les enfants	 Concombre BIO vinaigrette & Cube de mimolette Salade verte BIO & Cube de mimolette	 Salade de blé BIO parisienne Salade de riz à la catalane	
 Sauté de bœuf BIO sauce bourgogne Carottes BIO braisées Lentilles BIO L à la tomate 	Tomate & mozzarella 	 Rôti de veau LR lyonnaise Purée de carottes patate douce	 Emincé de volaille BIO sauce crème Courgettes BIO braisées Semoule BIO 	 Hoki pané Epinards BIO hachés crème Riz pilaf 
 Pavé de colin herbes Provence Carottes BIO braisées Lentilles BIO L à la tomate  	 Des pizzas au fromage et salade verte bio 	  Omelette nature BIO Purée de carottes patate douce	 Pavé de merlu huile olive citron Courgettes BIO braisées Semoule BIO 	
Yaourt LOCAL sur lit de fruits des Bas Vignon (Yaourt brassé aux fruits) 				 Yaourt nature BIO et sucre (SubfA) Yaourt à la vanille BIO 
Purée de pommes caramel beurre salée 	En dessert : Un éclair au chocolat	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Milk shake mangue vanille 	Fruit de saison Fruit de saison

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 SubfA - subvention France Agrimer

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Salade verte BIO (SubfA) & mimolette Mâche et betterave & mimolette (vinaigrette à l'échalote)			  Carottes râpées BIO L (SubfA) & vinaigrette à l'échalote Pomelos BIO et sucre 	
 Gnocchetti sardi bio locale tomate haricots rouges (plat végété complet)  	 Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise Haricots beurre à la tomate Pommes lamelles vapeur  Colin gratiné au fromage Haricots beurre à la tomate Pommes lamelles vapeur	 Filet de lieu frais sauce curry Brocolis braisés Haricots blancs à la tomate	 Saucisse pure volaille BIO Choux de Bruxelles Riz créole  Dahl de pois cassé (curry, carottes, pois cassés, dés d'abricots) & riz (plat végété complet)	 Rôti de bœuf BIO sauce bobotie Petits pois BIO saveur jardin Blé BIO   Blé BIO à l'italienne (olives, lentilles, poivrons) (plat végété complet)
	 Yaourt nature BIO et sucre (SubfA) Yaourt brassé banane BIO 	 Camembert BIO Brie		 Cantal AOC (SubfA) Tomme blanche
Purée de pommes framboises 	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux aux pêches 	Crème dessert vanille Crème dessert choco	 Fruit de saison BIO (SubfA) Fruit de saison BIO (SubfA) 

Produit BIO

Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Label Rouge

Indication Géographique Protégée

Viande racée

Nouvelle recette

Production locale

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Plat durable

SubfA - subvention France Agrimer

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Crêpe champignons	LE JOUR DU 	 Taboulé à la semoule BIO Salade de riz à l'orientale	 Concombre BIO vinaigrette (SubfA) et dës de mimolette Salade de tomate et dës de mimolette (vinaigrette à l'échalote)	Salade verte bio (SubfA) et dës d'emmental Carottes râpées BIO L (SubfA) et dës d'emmental (vinaigrette à la ciboulette)  
 Filet de limande meunière Courgettes BIO saveur jardin Riz créole 	Semoule façon couscous BIO (plat végété complet)  	Sauté de veau BIO sauce miel Chou fleur BIO béchamel Blé BIO   Pavé de merlu huile parfumée gingembre Chou fleur BIO béchamel Blé BIO 	 Roti de porc LR aux olives Purée de carottes et pdt   Omelette nature BIO Purée de carottes et pdt	 Poulet rôti BIO Compotée de tomate Spirales BIO   Spirales BIO et sauce végété lentilles tomate BIO (plat végété complet)
 Yaourt fraise en seau bio local de la ferme de Sigy Yaourt nature BIO et sucre (SubfA) 	Tomme noire Pont Evêque AOP L (SubfA)  	Yaourt entier aromatisé vanille BIO Yaourt brassé banane BIO 		
	 Fruit de saison BIO (SubfA) Fruit de saison BIO (SubfA) 		Clafoutis aux pommes 	Fruit de saison Fuit de saison



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

SubfA - subvention France Agrimer

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Mélange de crudité BIO (SubfA) & vinaigrette basilic Pomelos BIO (SubfA) et sucre 	 Chou rouge BIO et cube de mimolette Radis râpé et cubes de mimolette (vinaigrette nature)		   Carottes BIO L râpées (SubfA) & dés d'emmental Salade verte BIO (SubfA) & dés d'emmental (vinaigrette à la ciboulette)
 Emincé de volaille BIO au curry Mélange d'automne Boulgour BIO	 PLAT DURABLE Colombo de poisson & riz (plat végété complet)	 Rôti de veau LR sauce navarin Petits pois BIO lyonnaise  Semoule BIO	 Hachis parmentier BIO  (viande et Pdt BIO) Salade composée BIO	LE JOUR DU   Curvi rigati BIO et sauce petits pois, oignons crème (plat végété complet)  
  Boulgour aux légumes 4 épices BIO (oignons, petit pois, champignons, carottes, courgettes) (plat végété complet)		 Steak de colin sauce citron Petits pois BIO lyonnaise Semoule BIO 	 Hachis lentilles tomate (purée BIO) Salade composée BIO 	
 Yaourt entier aromatisé vanille BIO  Yaourt nature BIO et sucre (SubfA) 			 Gouda BIO (SubfA)  Cantal AOP (SubfA) 	
 Fruit de saison BIO (SubfA)  Fruit de saison BIO (SubfA) 	 Gélatifié chocolat Gélatifié vanille	 Fruit de saison Fruit de saison	 Cake fruits des bois	 Purée de pommes myrtilles M

			
Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef
			
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette
			
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable
			
			Viande d'origine Française
			Production locale
			SubfA - subvention France Agrimer



Menu

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 OCTOBRE 2026	VENDREDI
Civet de porc CE2 (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre)" Lentilles BIO à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence) Emincé de pois sauce miel gingembre amande Lentilles BIO à la paysanne (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence) Saint Nectaire AOP (SubfA) Edam BIO (SubfA) Fruit BIO (SubfA) Fruit BIO (SubfA)	Salade verte BIO (SubfA) Endives aux noix (vinaigrette basilic) LE JOUR DU Végé Omelette BIO fraîche "Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage)" Fromage blanc BIO, (SubfA) miel et flocons d'avoine	Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes. vinaigrette à la pomme Sauté de bœuf BIO sauce marengo Haricots beurre Boulgour BIO Boulgour légumes 4 épices BIO (oignons, petit pois, champignons, carottes, courgettes) (plat végété complet) Yaourt nature BIO L & Dosette de sucre en poudre Yaourt nature BIO L & Topping chocolat	MENU "LE GRAND REPAS" Velouté gourmand (butternut, potiron, salsifis, oignons) & emmental râpée Filet de lieu noir frais sauce estragon Panaïs, carottes et navets Panna cotta caramel beurre salée	Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé) et emmental râpé Saucisse pure volaille Purée de potiron Stick végétarien Purée de potiron Cake aux noix m

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Viande d'origine Française

Production locale

SubfA - subvention France Agrimer

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 	 Potage aux 4 légumes au paprika & emmental râpé	 Céleri râpé mayonnaise M Carottes râpées BIO L (SubfA) (vinaigrette à l'achalote)	 Chou blanc BIO vinaigrette (SubfA) et cubes d'emmental SaLade verte BIO (SubfA) et cubes d'emmental
 Chicken wings LR Semoule BIO Chou fleur BIO béchamel	 Blé à la mexicaine BIO (poivrons, haricots rouges tomates, paprika cumin) (plat végétal complet)	 Sauté de veau BIO sauce orientale Petits pois BIO lyonnaise Risoni et emmental râpé	 Boulettes de bœuf BIO à la tomate Mélange de légumes et haricots plats Boulgour BIO et jus de légumes	 Filet de limande meunière Epinards BIO branches béchamel & riz créole
 Hoki pané Semoule BIO Chou fleur BIO béchamel		 Pavé de merlu huile parfumé gingembre Petits pois BIO lyonnaise Risoni et emmental râpé	 Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) (plat végétal complet)	
 Cantal AOP (SubfA) Gouda BIO (SubfA)	 Yaourt nature BIO (SubfA) et sucre Yaourt entier aromatisé vanille BIO			
 Beignet chocolat Beignet pommes	 Fruit de saison BIO (SubfA) Fruit de saison BIO (SubfA)	 Fruit de saison Fruit de saison	 Gélifié nappé caramel Gélifié chocolat	 Purée de pommes BIO M

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 SubfA - subvention France Agrimer

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage cultivateur (pdt, carottes, navets, poireaux) et emmental râpé	Salade verte BIO (vinaigrette basilic) Pomelo BIO & sucre	n		LE JOUR DU 
Steak de colin sauce sétoise Hariots verts BIO à l'ail Pommes campagnarde	Macaronis 1/2 complètes BIO et bolognaise BIO (plat durable) & emmental râpé	Esc poulet LR sauce basilic Brocolis BIO Semoule BIO	Rôti de veau LR sauce basquaise Carottes BIO L braisées Lentilles BIO LOCALES	Riz à la méditerranéenne (carottes, courgettes, tomates, lentilles, oignons) (plat végé complet)
	Macaronis 1/2 complètes BIO sauce végétarienne new delhi (lentilles, mélange tandoori, pois chiches, carottes, oignons..) (plat végé complet) & emmental râpé	Pommes de terre lentilles à la provencale (plat végé complet)	Filet de limande meunière Carottes BIO L braisées Lentilles BIO LOCALES	
			Yaourt nature bio & sucre Yaourt brassé banane bio	Tomme noire St nectaire AOP
Fruit BIO Fruit BIO	Coup. purée pomme BIO Coup. purée pomme banane BIO	Panna cotta vanille naturelle M	Cake praline rose M	Fruit de saison Fruit de saison



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

Plat durable



Production locale

SubfA - subvention France Agrimer

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Contrôlée

App' Table

QR CODE:

Retrouvez les menus et du contenu pédagogique sur la restauration scolaire sur l'application App' Table !

Scannez-moi !



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betteraves BIO (vinaigrette basilic) Macédoine mayonnaise		 Salade verte BIO et dés de mimolette Carottes râpées BIO Locales M & dés de mimolette  	Velouté de lentilles corail & emmental râpé
 Pavé de merlu huile parfumé curry Choux romanesco Purée de pomme de terre BIO 	 LE JOUR DU  Pizza au fromage FRAICHE et salade verte BIO 	 Pilons de poulet rôti BIO Petits pois BIO saveur soleil Blé BIO à la tomate	 Sauté bœuf BIO dijonnaise Chou fleur saveur soleil Spirales BIO 	 Esc de porc LR sauce charcutière Epinards BIO béchamel branches Riz créole 
		 Blé tomate méditerranéenne BIO (carottes, courgettes, tomates, lentilles,oignons) (plat végétarien complet) 	 Spirales BIO sauce potiron ail et fines herbes (plat complet)	 Pavé de colin napolitain Epinards BIO béchamel branches Riz créole 
 Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO 		 Pont l'Evêque AOP Gouda bio 		
Fruit Fruit	Flan nappé caramel Gélifié chocolat	Fruit BIO Fruit BIO  	 Purée de pommes poires	 Moelleux pommes cannelle

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée 	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée 	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques 	 Appellation d'Origine Contrôlée 	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 Subfa - subvention France Agrimer