



MENU CANTINE

Semaine du 01 au 04 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Salade de tomates,
vinaigrette

Raviolis de légumes,
sauce Napolitaine

Gouda

Pêche

Pain

Betterave rouge

Emincé de boeuf au paprika

Lentilles du Puy

Camembert

Pastèque

Pain

Rillettes de saumon

Blanquette de volaille

Petits pois, carottes

Yaourt nature, sirop
d'érable

Pain

Salade verte et graines

Flan de courgettes

Riz au curry

Edam

Melon

Pain

GOÛTERS

Brioche + confiture
d'abricots 12g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Fromage blanc + petit
cake chocolat 30g

Pain 42g + fromage 16g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 01 au 04 septembre 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	31 août																	
MARDI	01 septembre	Salade tomates, vinaigrette											X					
		Raviolis de légumes			X	X	X								X			
		Sauce Napolitaine																
		Gouda																
		Pêche																
MERCREDI	02 septembre	Betteraves rouges											X					
		Emincé de boeuf au paprika	France	France	X		X											
		Lentilles du Puy			X													
		Camembert			X													
		Pastèque																
JEUDI	03 septembre	Rillettes de saumon				X	X			X			X					X
		Blanquette de volaille			X		X											
		Petits pois, carottes			X													
		Yaourt nature, sirop d'érable			X													
VENDREDI	04 septembre	Salade verte et graines				X							X					X
		Flan de courgettes			X	X												
		Riz au curry			X													
		Edam			X													
		Melon																

Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65

Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2016-447



MENU CANTINE

Semaine du 07 au 11 septembre 2026



LUNDI

“REPAS COLORÉ”

- Feuilleté aux légumes
- Omelette nature
- Epinards à la crème
- Pomme
- Pain

MARDI

Macédoine de légumes

- Filet de colin à l'oriental
- Boulgour pilaf
- Crème caramel
- Pain

MERCREDI

Salade verte et pois chiches

- Aiguillette de poulet
- Purée pomme de terre
- Brie
- Raisin
- Pain

JEUDI

Salade de pâtes

- Rôti de porc, miel gingembre
- Gratin de courgettes
- Emmental
- Compote pommes/fraises
- Pain

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

- Carottes râpées aux agrumes
- Polenta gratinée aux légumes
- Coulis de tomates
- ST Nectaire
- Prune
- Pain

GOÛTERS

Salade de fruits + petit cake 30g

Banane + galettes bretonnes 2 x 13g

Pain + Fromage 16g

Quatre quart + jus de fruits

Pain 42g + Chocolat au lait 20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 07 au 11 septembre 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	07 septembre	Feuilleté aux légumes			X	X	X											
		Oeufs durs			X	X	X											
		Epinards à la crème			X		X											
		Pomme																
MARDI	08 septembre	Macédoine de légumes													X			
		Filet de colin à l'oriental			X		X			X								
		Boulgour pilaf			X													
		Crème caramel			X													
MERCREDI	09 septembre	Salade verte et pois chiches											X					
		Aiguillettes de poulet au thym	France	France	X		X											
		Purée de pomme de terre			X													
		Brie			X													
		Raisin																
JEUDI	10 septembre	Salade de pâtes			X	X	X						X					
		Rôti de porc miel, gingembre	France	France	X		X											
		Gratin de courgettes			X		X											
		Emmental			X													
		Compote pommes/fraises																
VENDREDI	11 septembre	Carottes râpées aux agrumes											X					
		Polenta gratinée aux légumes			X										X			
		Coulis de tomates																
		ST Nectaire			X													
		Prune			Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65					Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447								



MENU CANTINE

Semaine du 14 au 18 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

“REPAS COLORÉ”

Melon

- Curry de poulet
- Purée de butternut
- Bûche de chèvre
- Pomme
- Pain

- Salade de lentilles
- Daube de boeuf à la provençale
- Carottes braisées
- Gouda
- Raisin
- Pain

- Salade verte et graines
- Riz cantonnais végé
- Cantal
- Poire
- Pain

- Concombre au fromage blanc
- Poisson frais, sauce ciboulette
- Semoule composée
- Yaourt nature, sucre
- Pain

- Carottes, maïs, vinaigrette
- Omelette nature
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc, miel
- Pain

GOÛTERS

Fromage blanc 100g +
petits biscuits 2x13g

Brioche + pâte à
tartiner 32g

Pain + chocolat au lait
20g

Compote 100g + palet
breton 2 x 13g

Pain 42g + confiture de
fraises 12g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux

Menu du 14 au 18 septembre 2026

		Origine viandes		14 allergènes majeurs														
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLÉRI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	14 septembre	Melon																
		Curry de poulet	France	France	X		X											
		Purée de butternut			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Pomme																
MARDI	15 septembre	Salade de lentilles											X					
		Daube de boeuf à la provençale	France	France	X		X											
		Carottes braisées			X													
		Gouda			X													
		Raisin																
MERCREDI	16 septembre	Salade verte et graines				X							X					X
		Riz cantonnais végétarien			X	X												
		Cantal			X													
		Poire																
JEUDI	17 septembre	Concombre au fromage blanc			X								X					
		Poisson frais sauce ciboulette			X		X			X								
		Semoule composée					X											
		Yaourt nature et sucre			X													
VENDREDI	18 septembre	Carottes, maïs, vinaigrette											X					
		Omelette nature				X												
		Haricots verts persillés			X													
		Fromage blanc, miel			Selon NO 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65						Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447							



MENU CANTINE

Semaine du 21 au 25 septembre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

“REPAS COLORÉ”

JOURNÉE
EUROPÉENNE
DU BIO
23 SEPTEMBRE

“REPAS COLORÉ”

Pastèque

Spaghettis à la
bolognaise

Brie

Prune

Pain

Melon

Quenelles gratinées

Courgettes poêlées

Yaourt à la vanille

Pain

Rillettes de saumon

Escalope de poulet

Aubergines poêlées

Emmental

Nashi

Pain

Salade verte

Filet de lieu, sauce ciboulette

Riz créole

Yaourt nature

Miel

Pain

Concombre à la crème

Parmentier de légumes

et lentilles corail

Camembert

Pomme

Pain

GOÛTERS

Compote 100g + petit
cake petites chocolat

Pomme + cookies 2 x
13g

Pain 42g + pâte à
tartiner 32g

Moelleux aux pêches +
jus de fruits

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - “REPAS COLORÉ” = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 21 au 25 septembre 2026

DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	21 septembre	Pastèque																
		Spaghetti à la bolognaise	France	France	X	X	X								X			
		Brie			X													
		Prune																
MARDI	22 septembre	Melon																
		Quenelles gratinées			X	X	X											
		Courgettes poêlées																
		Yaourt à la vanille			X													
MERCREDI	23 septembre	Rillettes de saumon				X				X			X					X
		Escalope de volaille à la crème	France	France	X		X											
		Aubergines poêlées																
		Emmental			X													
JEUDI	24 septembre	Nashi																
		Salade verte											X					
		Filet de lieu, sauce ciboulette			X		X			X								
		Riz créole																
VENDREDI	25 septembre	Yaourt nature, et miel			X													
		Concombre à la crème			X													
		Parmentier de légumes			X										X			
		et lentilles corail			X										X			
		Camembert			X													
		Pomme			Selon lois 2002-1465 et 2020-699 et décret 2022-65					Selon règlement UE 1169/2011 et décret 2015-447								



MENU CANTINE

Semaine du 28 septembre au 02 octobre

2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Salade verte et croutons
Filet de lieu, sauce tomates
Semoule composée
Brie
Pomme
Pain

Saucisson sec, beurre
Sauté de poulet, sauce forestière
Poêlée provençale
Yaourt nature, sirop d'érable
Pain

Salade de boulgour
Oeufs brouillés
Carottes braisées
Yaourt aux fruits
Pain

Salade coleslaw
Sauté de veau à la moutarde
Lentilles aux oignons
Gouda
Raisin
Pain

Macédoine mayonnaise à l'ail
Lasagne chèvre et épinards
Emmental
Poire
Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au lait 20g

Fromage blanc 100g + petit cake 23g

Pain + Fromage 16g

Crudités/légumes/fruits - Féculents - Viande/poissons/oeufs - Produits laitiers - "REPAS COLORÉ" = Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique Fait maison Aide ue (européenne) à destination des écoles Poissons labellisés pêche durable

Produits commerce équitable Produits BIO et locaux



INFORMATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ DES VIANDES ET AUX ALLERGÈNES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026

DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 OEUF	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFATES
LUNDI	28 septembre	Salade verte et croutons					X						X					
		Filet de lieu, sauce tomates			X		X			X								
		Semoule composée					X											
		Brie			X													
		Pomme																
MARDI	29 septembre	Saucisson sec, beurre	France	France	X				X									
		Sauté de poulet, sauce forestière	France	France	X		X											
		Poêlée provençale			X													
		Yaourt et sirop d'érable			X													
MERCREDI	30 septembre	Salade de boulgour					X						X					
		Oeufs brouillés				X												
		Carottes braisées			X													
		Yaourt aux fruits			X													
JEUDI	01 octobre	Salade coleslaw				X							X					X
		Sauté de veau à la moutarde	France	France	X		X											
		Lentilles aux oignons			X													
		Gouda			X													
		Raisin																
VENDREDI	02 octobre	Macédoine mayonnaise à l'ail				X							X					X
		Lasagne de chèvre et épinards			X	X	X											
		Emmental			X													
		Poire																

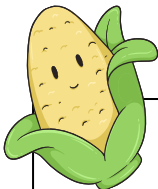
LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
janvier à mars



380 000€

de budget annuel
dédié à l'achat de
denrées de qualité.

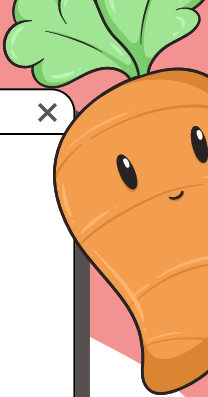


720

Repas scolaires
préparés chaque jour.

23
Agents

1 Directrice
1 Responsable
4 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
12 agents de restauration



De nombreuses actions de lutte contre
le gaspillage alimentaire.

Environ **58g par repas** (résultats défi Assiettes
VidesNov23) (*moyenne nationale 120g*)

99,67%

des produits frais
(laitages, fromages,
beurre, œufs) sont BIO.



100%

des viandes BIO .



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **99,55%** de
BIO.



100%

du pain est
BIO.

100%

des poissons
labellisés pêche
durable MSC.

100%

des fruits et légumes frais
BIO dont **45,16%** BIO et
locaux.