



MENU CANTINE

Semaine du 05 au 09 octobre 2026



LUNDI

"REPAS COLORÉ"

Feuilleté aux fromages

Gratin de brocolis, courges

et riz

Yaourt et miel

Pain

MARDI

Choux fleur au curry

Filet de colin au citron

Pomme de terre vapeur

Crème à la vanille

Pain

MERCREDI

Salade de pâtes, poivrons, cornichons

Escalope de poulet

Haricots verts

Bûche de chèvre

Poire

Pain

JEUDI

Rillette de saumon

Emincé de boeuf à la thaï

Courgettes poêlées

Cantal

Compote de pomme

Pain

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

Salade verte et maïs

Quenelles gratinées

Carottes en rondelles

Camembert

Pomme

Pain

GOÛTERS

Salade de fruits et cake nature 30g

Banane + Palet breton 2x13g

Pain 42g + Fromage 16g

Quatre quart au chocolat et jus de fruits

Pain + 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 05 au 09 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	05 octobre	Feuilleté aux fromages			X	X	X								X			X
		Gratin de brocolis, courges			X		X											
		et riz																
		Yaourt nature et miel			X													
MARDI	06 octobre	Choux fleur au curry											X					
		Filet de colin au citron			X		X			X								
		Pomme de terre vapeur																
		Crème à la vanille			X													
MERCREDI	07 octobre	Salade de pâtes, poivrons, cornichons				X	X						X					
		escalope de poulet	France	France	X		X											
		Haricots verts			X													
		Bûche de chèvre			X													
		Poire																
JEUDI	08 octobre	Rillettes de saumon			X	X	X			X			X					X
		Emincé de boeuf à la thaï	France	France	X		X										X	
		Courgettes poêlées																
		Cantal			X													
		compote de pomme																
VENREDI	09 octobre	Salade verte et maïs				X							X					
		Quenelles gratinées			X	X	X			X								
		Carottes rondelles			X													
		Camembert			X													
		Pomme																

Semaine du goût: on goûte à tout!

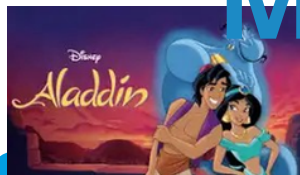
MENU CANTINE

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

LUNDI



MARDI



MERCREDI

"REPAS COLORÉ"

JEUDI



VENDREDI

"REPAS COLORÉ"



Carottes râpées,
graines, vinaigrette au
miel

Sauté de poulet au miel

Purée de pomme de terre

Raisin

Pain

Salade 1001 couleurs
(carottes, maïs, tomate,
concombre)

Couscous boulettes

Semoule à l'huile d'olive

Bûche de chèvre

Dessert nuage magique
(yaourt et miel)

Pain

Velouté de potiron

Spaghettis aux légumes

Sauce Napolitaine

Emmental râpé

Pomme clochard

Pain



Concombre de la mer

Le poisson d'Ariel, sauce
épinards

Sable paradisiaque (boulgour
au curry)

Crème des îles vanille
coco

Pain

Salade de pois chiches et poivrons

Chili zin carné

Riz blanc

Gouda

Orange sanguine

Pain

Fromage blanc 100g +
biscuits 2x12g

Brioche + pâte à
tartiner 32g

Pain 42g + chocolat au
lait 20g

Compote 100g + biscuits
2x13g

Pain + 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



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

Menu du 12 au 16 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	12 octobre	Carottes râpées, graines vinaigrette au miel											X					
		Sauté de poulet au miel	France	France	X		X											
		Purée de pomme de terre			X													
		Raisin																
MARDI	13 octobre	Carottes, maïs, tomate, concombre											X					
		Couscous boulettes	France	France	X		X											
		Semoule à l'huile d'olives					X											
		Bûche de chèvre			X													
		Yaourt et miel			X													
MERCREDI	14 octobre	Velouté de potiron			X													
		Spaghettis aux légumes			X	X	X											
		Sauce Napolitaine			X													
		Emmental râpé			X													
		Pomme clochard																
JEUDI	15 octobre	Concombre de la mer			X													
		Poisson sauce épinards			X		X			X								
		Boulgour au curry			X		X											
		Crème vanille coco			X													
VENDREDI	16 octobre	Salade de pois chiches et poivrons											X					
		Chili zin carné			X													
		Riz blanc																
		Gouda			X													
		Orange sanguine																



MENU CANTINE

Semaine du 19 au 23 octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

Carottes râpées



Chili con carné



Riz blanc



Gouda

Poire

Pain

Chou rouge, pommes



Gratin de coquillettes
potiron, fromage râpé



Fromage blanc,
confiture de mirabelles



Pain



Sardines et beurre



Colombo de volaille



Gratin de chou-fleur



Brie



Pomme



Pain



Salade exotique



Porc au caramel



Pomme de terre sautée



Panna cotta, coulis de
fruits rouges



Pain



Potage Mistralouche



Pâtes semi-complètes



Sauce tomates au haricots
rouges



Gouda



Pain



GOÛTERS

Compote 100g + Gressins

Pomme + cookie 2 x
17,5g

Pain 42g + pâte à
tartiner 32g

Pâtisserie du chef + 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



Les cuisines centrales Mistral et Daudet préparent chaque jour 720 repas à destination des écoles. Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants. L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent. Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.





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

Menu du 19 au 23 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	19 octobre	Carottes râpées											X					
		Chili con carné	France	France	X													
		Riz																
		Gouda			X													
		Poire																
30 juin	20 octobre	Chou rouge, pomme											X					
		Gratin de coquillettes, potiron, fromage râpé			X	X	X											
		Fromage blanc, confiture de mirabelles			X													
MERCREDI	21 octobre	Sardines et beurre			X					X								
		Colombo de volaille	France	France	X		X											
		Gratin de chou-fleur			X		X											
		Brie			X													
		Pomme																
JEUDI	22 octobre	Salade exotique											X					
		Porc au caramel	France	France	X													
		Pomme de terre sautée																
		Panna cotta, coulis de fruits rouges			X													
VENDREDI	23 octobre	Potage Mistralouche			X													
		Pâtes semi-complète			X	X	X											
		Sauce tomates et haricots rouges			X													
		Emmental			X													
		Raisin																



MENU CANTINE

Semaine du 26 au 30 octobre 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

"REPAS COLORÉ"

"REPAS COLORÉ"

- Salade verte et maïs
- Filet de colin en croûte
- Boulgour safrané
- Cantal
- Kiwi
- Pain

- Pâté de campagne, cornichons
- Emincé de boeuf aux olives
- Chou-fleur persillé
- Yaourt nature, Nocciolata
- Pain

- Salade de pomme de terre
- Flan aux fromages
- et potiron
- Fromage blanc, sucre
- Pain

- Carottes râpées
- Sauté de dinde à la provençale
- Riz
- Emmental
- Pomme
- Pain

- Salade Mexicaine
- Lasagne de légumes et lentilles corail
- Bûche de chèvre
- Poire
- Pain

GOÛTERS

Compote 100g + Galettes bretonnes x2 13g

Brioche + Confiture abricot 12g

Pain 42g + Chocolat au lait 20g

Fromage blanc 100g + petit cake chocolat 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



Les cuisines centrales Mistral et Daudet préparent chaque jour 720 repas à destination des écoles. Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants. L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent. Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.





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

Menu du 26 au 30 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	26 octobre	Salade de maïs											X					
		Filet de colin en croûte			X		X											
		Boulgour safrané			X													
		Cantal			X													
		Kiwi																
30 juin	27 octobre	Pâté de campagne, cornichons	France	France	X	X	X		X		X							X
		Emincé de boeuf aux olives	France	France	X		X											
		Chou-fleur persillé			X													
		Yaourt et Nocilata			X				X									
MERCREDI	28 octobre	Salade de pomme de terre											X					
		Flan aux fromages			X	X	X											
		et potiron			X	X	X											
		Fromage blanc, sucre			X													
JEUDI	29 octobre	Carottes râpées											X					
		Sauté de dinde à la provençale	France	France	X		X											
		Riz																
		Emmental			X													
		Pomme																
VENDREDI	30 octobre	Salade Méxicaine											X					
		Lasagne de légumes			X	X	X											
		et lentilles corail			X	X	X											
		Bûche de chèvre			X													
		Poire																

LA RESTAURATION SCOLAIRE

2026 en chiffres
Depuis février



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)

100%

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

100%

des viandes BIO .



100%

de denrées de qualité répondant
à la loi Egalim dont **100%** de BIO.



100%

du pain est
BIO.

100%

des poissons
labellisés pêche
durable MSC.

100%

des fruits et légumes frais
BIO dont **41,89%** BIO et
locaux.