

 Menus de la semaine S36 du 01 sept au 05 sept 2025 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Pastèque feta  Melon au jambon de pays	Houmous & toast 	Celeri BIO rémoulade  Salade Strasbourgeoise	
Plats chauds	Nuggets de poisson MSC Courgettes rôties Coquillettes BIO	Pilon de poulet LR rôti Tomates provençales Frites BIO	Curry de boulghour BIO & quinoa BIO  Haricots verts CEE3	Emincé de boeuf asiatique Beignet de brocolis CEE2 Riz BIO pilaf	Pizza emmental Salade locale
Fromage	Yaourt nature BIO sucré Yaourt aux fruits BIO		Fromage frais BIO Fromage frais BIO arom		Yaourt BIO nature Yaourt BIO aux fruits
Desserts	Banane crème anglaise 	Glace bâton 		Tarte à la rhubarbe 	Salade de fruits frais 
Alternatives carné/porcé					
Alternatives végétariennes		MENU RENTREE SCOLAIRE	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Coûters	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Cake à la cannelle Fruit de saison
         					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN





Menus de la semaine

S37 du 08 sept au 12 sept 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de tomates BIO emmental Carottes râpées BIO au cumin			Tranche de melon	
Plats chauds	Boules à l'agneau Légumes couscous Semoule BIO	Moussaka gratinée Riz BIO pilaf	Omelette BIO Ratatouille Quinoa BIO	Filet de boeuf froid mayonnaise Haricots verts CEE2 persillés Purée de pommes de terre BIO	Filet de colin MSC sauce ciboulette Piperade Tortis BIO
Fromage		Fromage blanc BIO sucré Fromage blanc BIO arom	Camembert BIO Bûche de chèvre		Yaourt nature BIO sucré Yaourt brassé BIO
Desserts	Crème caramel	Fruit de saison	Salade de fruits	Compote de pommes BIO vanillée maison	Fruit de saison
Alternative sans pain					
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN	MENU VEGETARIEN		
Coûters	Lait nature BIO Pain + pâte à tartiner Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Marbré Spécialité pomme coing HVE	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison	Fromage blanc BIO Pain au chocolat Jus de pomme	Fromage Pain Compote de fruits HVE



tribu
Petits Chefs

Abréviations : VP / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale),
CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN

  Menus de la semaine S38 du 15 sept au 19 sept 2025 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre BIO à la fêta   Carottes BIO râpées	Courgettes râpées vinaigrette   Chou blanc remoulade		Tomates cerises et billes de Mozzarella 	
Plats chauds	Tortellonis ricotta épinards  Poellée de légumes de saison 	Rôti de porc LR sauce moutarde à l'ancienne  Haricots plats BIO  Lentilles BIC 	Quiche au fromage  Salade verte locale 	Boulettes de volaille sauce champignons  Pommes noisettes 	Filet de poisson meunière MSC au citron  Gratin de brocolis sauce Béchamel  Quinoa BIO
Fromage	Cantal AOP  Edam 		Yaourt nature BIO Yaourt nature BIO sucré		
Desserts		Glace 	Fruit de saison BIO 	Billes de melon  Billes de pastèque	Salade de fruits aux fruits rouges 
Alternative sans porc		Rôti de dinde		ANIMATION MENU "TOUT ROND"	
Alternative végétarienne	MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN		
Goûters	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Jus de raisin	Yaourt nature BIO Pain + miel Compote de fruits HVE	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage blanc BIO Pain + confiture Fruit de saison

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN



  Menus de la semaine S39 du 22 sept au 26 sept 2025 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Nems poulet avec feuille de batavia 	Oeuf Mimosa Navette au thon 	Bâtonnets de concombre et carottes BIO sauce blanche 	Salade Iceberg aux dés d'emmental 	Taboulé de choux fleur 
Plats chauds	Pad thai au poulet LR Poellée de légumes façon thaï Nouilles chinoises	Frittatas aux courgettes Petits pois CEE2 Riz BIO à la tomate 	Dos de merlu MSC à la tomate  Haricots verts CEE2 persillés  Penne 	Tomate farcie sarasin champignon et poivron Poellée de légumes du soleil  Semoule BIO 	Cordon bleu de volaille  Purée de Pdt BIO 
Fromage			Brie BIO Chanteneige BIO 		Yaourt aux fruits BIO
Desserts	Litchis au sirop 	Fruit de saison BIO 		Rocher coco 	Riz au lait 
Alternative sans porc	MENU ASIATIQUE				
Alternative végétarienne		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	
Goûters	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison BIO	Fromage Pain Spécialité pomme cassis HVE	Lait nature BIO Croissant Fruit de saison	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Quatre-quart Jus d'ananas
         					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN



 Menus de la semaine S40 du 29 sept au 03 oct 2025 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Guacamole & toast Rillettes de sardines & toast		Celeri remoulade BIO Coleslaw	
Plats chauds	Steak haché de veau sauce tomate Aubergines rôties au thym Blé BIO	Enchiladas au porc Salade verte locale	Dahl de lentilles corail aux carottes Riz BIO aux épices	Curry de poisson MSC aux fèves Haricots plats	Omelette BIO au fromage Salade verte Frites fraîches BIO
Fromage	Saint nectaire AOP Emmental BIO		Fromage blanc BIO Fromage blanc BIO arom	Petit suisse BIO arom	
Desserts	Crème dessert vanille BIO	Ananas rôti au romarin	Fruit de saison		Quatre quart aux pommes maison
Alternatives sans porc		Enchiladas au poulet LR			GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternatives végétariennes			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Coûters	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + beurre + miel Fruit de saison
         					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale),
 CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN



 Menus de la semaine S41 du 06 oct au 10 oct 2025 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Crêpe au fromage avec sa mâche 		Surimi mayonnaise 	Bruschetta tomate basilic 
Plats chauds	 Ailes de poulet LR Haricots beurres CEE2 persillés Blé BIO créole	Risotto aux patates douces et champignons 	Lasagnes au saumon épinards  Salade verte locale	Tortilla espagnole aux œufs BIO Piperade Semoule BIO	Bolognaise au bœuf BIO Carottes au jus Tortis BIO
Fromage	Edam Tomme des pyrénées		Emmental BIO Fromage		
Desserts	Fruits de saison BIO 	Compote de poires HVE 	Banana bread	Salade de fruits frais 	Tiramisu speculoos 
Alternatives sans porc					
Alternatives végétariennes		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	CIAO Italie
Goûters	Lait nature BIO Pain + pâte à tartiner Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO Marbré Spécialité pomme coing HVE	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison	Fromage blanc BIO Pain au chocolat Jus de pomme	Fromage Pain + barre de chocolat Compote de fruits HVE



Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN





Menus de la semaine

S42 du 13 oct au 17 oct 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de jeunes pousses emmental et croustons 			celéri remoulade choux rouge à la Mimolette 	Carottes rapées BIO Concombre BIO à la Bulgare
Plats chauds	Emincé de poulet LR moutarde et miel Courge rôtie Riz BIO	Couscous végétarien aux pois chiches, navet boule, radsis noir, carottes, butternut) Semoule BIO	Filet de poisson MSC sauce crème échalotes Panaïs au jus Quinoa BIO	Oeufs brouillés BIO aux champignons Topinambour et pommes de terre 	Emincé de porc LR à la crème et Paprika Salsifis Lentilles BIO
Fromage		Yaourt BIO sucré Yaourt BIO aromatisé	Fromage blanc BIO Stracciatella 		Edam Fromage
Desserts	Mousse chocolat Mousse citron	Fruit de saison 	Salade de fruits frais 	Gâteau au yaourt maison 	
SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)	SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)	SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)	SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)	SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)	SEMAINE DU GOUT (Légumes oubliés)
Alternatives végétariennes		MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN	Emincé de poulet LR à la crème et paprika
Goûters	Lait nature BIO Pain de mie + confiture Fruit de saison BIO	Fromage Pain Spécialité pommes cassis HVE	Lait nature BIO Croissant Fruit de saison	Yaourt nature BIO Pain + barre chocolat Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Quatre-quart Jus d'ananas



tribu
Petits Chefs

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale),
CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN

  Menus de la semaine S43 du 20 oct au 24 oct 2025 VACANCES SCOLAIRES 					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pois chiches à la mimolette Salade de haricots rouges et maïs	Choux blanc vinaigrette vinaigre de framboise Salade iceberg aux croutons		
Plats chauds	Moussaka aux légumes Salade verte locale Riz BIO	Bouchées de poulet LR grillées Butternut en morceaux Ecrasé de PDT bio	Boules d'agneau Haricots verts CEE2 Pâtes bio	Grilled cheese tomate mozzarella Salade verte locale	Beignets de poisson MSC et rondelle de citron ratatouille Boulghour bio
Fromage	Petit suisse bio sucré Petit suisse bio aromatisé			Yaourt à boire	Vache qui rit reblochon
Desserts	Fruit de saison bio	Salade de fruits frais	Crème dessert chocolat bio	Cake marbré au chocolat	Salade de fruits de saison
Alternatives sans porc					
Alternatives végétariennes	MENU VEGETARIEN			MENU VEGETARIEN	
Coûters	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature bio Céréales Jus de raisin	Yaourt nature bio Pain + miel Compote de fruits HVE	Lait nature bio Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage blanc BIO Pain + confiture Fruits de saison
         					

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN





Menus de la semaine

S44 du 27 oct au 31 oct 2025



VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Surimi mayonnaise Pâté en croûte	Salade verte locale aux croutons Salade de tomates vinaigrette à l'échalote		
Plats chauds	Dos de colin MSC sauce hollandaise Gratin d'épinards CEE2 Quinoa BIO	Chili con carne au Bœuf BIO Haricots rouges et maïs RIZ BIO	Knack végétarien sauce fromage Tombée de chou blanc Semoule bio	Cuisse de poulet LR Jus aux herbes Courgettes rôties Frites BIO	Lasagnes courge et feta Salade verte locale
Fromage	Fromage fondu Chanteneige BIO			Yaourt nature BIO sucré Yaourt BIO arom	Bûche de chèvre Fromage
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de poire vanille maison	Salade de fruits	Gâteau renversé à l'ananas maison
Alternative sans porc					GATEAUX ANNIVERSAIRES
Alternative végétarienne			MENU VEGETARIEN		MENU VEGETARIEN
Goûters	Yaourt nature BIO Pain + barre de chocolat Nectar multifruits	Lait nature BIO Pain au lait Pâte à tartiner	Fromage Pain Fruit de saison BIO	Lait nature BIO Céréales Compote de fruits HVE	Fromage blanc BIO Pain + beurre + miel Fruit de saison



tribu
Petits Chefs

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

MENU VEGETARIEN