



## Menu du lundi 31 Août au 4 Septembre 2026

### Lundi 31

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

VACANCES

### Mardi 1

Melon



Jambon



Coquillette



Crème dessert  
chocolat

### Jeudi 3

Menu sans Viande

Colin meunière  
sauce tartare

Haricots Verts



Fromage



Beignet à la  
framboise

### Vendredi 4



Navette de thon



Boulette d'agneau



Semoule



Fruit du moment

C'est la  
rentrée



Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination  
des écoles



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 7 septembre au 11 septembre 2026

**Lundi 7**

 Filet de poulet à la provençale 



Riz

Fait maison

Fait maison



Fromage



Pastèque

**Mardi 8**

Fait maison



Carottes râpées 

Dos de merlu sauce basilic



Fait maison

Fait maison

Ratarouille/pomme de terre vapeur 

**Jeudi 10**

Cordon bleu



Macaroni

Fait maison



Fromage



Fruit du moment

**Vendredi 11**

MENU SANS VIANDE

Fait maison

Macédoine

Fait maison

Tarte aux chèvre ,  
tomate et épinard



Salade



Eclair au chocolat

C'est la  
rentrée

Cette fiche, élaborée par l'Union Normande pour l'École, est destinée à l'information et à la sensibilisation.  
Bonne lecture !



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 14 septembre au 18 septembre 2026

## Lundi 14

MENU SANS VIANDE

Dahl de lentilles  
corail et carottes

Fromage

Fruit du Moment

## Mardi 15

Fait  
maison

Coleslaw



Emincé de bœuf à

l'espagnol



Potatoes

Fait  
maison

Fait  
maison



Yaourt nature

## Jeudi 17

Saucisse de volaille



Petit pois/carottes

Fromage

Fromage  
Blanc/Spéculos

## Vendredi 18

Fait  
maison

Œufs dur  
Mayonnaise



Dos de colin sauce  
ciboulette

Fait  
maison



Brocolis/Riz

Fait  
maison

Fruits du moment

C'est la  
rentrée



Des fruits, légumes produits laitiers subventionnés par l'aide de l'union Européenne à destination des écoles



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 21 au 25 septembre 2026

**Lundi 21**

Haut de cuisse de poulet



Printanière de légumes

Fromage

Liégeois Vanille

**Mardi 22**

MENU sans viande

Concombre

Riz cantonnais (petit pois/HV/Œuf/Riz/Carottes)

(plat complet)

Fruit de saison

**Jeudi 24**

Dos de Hoki sauce citron

Haricots verts

Fromage

Gâteau maison

**Vendredi 25**

Tomate

Rôti de porc

Torsade bio

Fruit de saison

C'est la rentrée



Les fruits, légumes produits labellisés sont certifiés par l'Agence Française de Sécurité Alimentaire (AFSA)

Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 28 septembre au 2 octobre 2026

**Lundi 28**

**Mardi 29**

**Jeudi 1**

**Vendredi 2**

Haché de Veau

Navette au thon

**Menu sans viande**

Carottes râpées

Filet de poulet

Colin meunière

Pâtes carbonara

Lentilles

Pomme de terre/Epinard

Petits pois/Carottes

Repas complet

Fromage

Fromage

Petits suisses aux fruits

Fruit du moment

Compote

Fruit du moment

C'est la rentrée



Produit local

Viande Française

Bio

Volaille française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 05 octobre au 09 octobre 2026

## Lundi 05



Rougaille saucisse



Riz



Fromage



Fruit du moment

## Mardi 06

Crêpe au fromage



Dos de colin sauce  
Aurore



Chou fleur/Pomme de  
terre



Gâteau maison



## Jeudi 08

Saucisse de volaille



Haricots beurre



Fromage



Fruit du moment

## Vendredi 09

MENU SANS VIANDE

Macédoine de légumes

Oufs dur à la crème



Coquillettes



Mousse au chocolat



C'est la  
rentrée



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne



Menu du lundi 12 octobre au 16 octobre 2026

## Lundi 12

MENU SANS VIANDE



Tarte façon pizza  
au chèvre



Salade



Fromage



Fruit du moment

## Mardi 13

Feuilleté au  
fromage



Rôti de dinde

Flagolet

## Jeudi 15

REPAS ASIATIQUE

Nems aux légumes



Sauté de porc au  
caramel



Riz Basmati

Fromage



Pot de crème  
framboise litchi

## Vendredi 16



Dos de merlu au basilic



Haricots verts



Fromage



Fruit du moment

C'est la  
rentrée



Produit local



Viande  
Française



Bio



Volaille  
française

Menus validés par notre diététicienne

