

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

POUR LE PLAISIR
DES ENFANTS



Pizza légumes du soleil

Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Œufs brouillés



Colin mariné thym citron

Haricots verts BIO

Riz créole IGP

Edam BIO

Petit moulé nature

Fruit de saison ECORESPONSABLE



Purée de pomme BIO et vanille

Carottes râpées BIO
Vinaigrette aux agrumes

Steak haché de bœuf et ketchup

Steak haché de cabillaud sauce provençale (tomate, ail, herbes de Provence, olive noire, oignon)

Pommes rissolées

Meule de Savoie

Banane (RUP) sauce chocolat

Pastèque



Hoki pané et citron

Petits pois BIO

Yaourt BIO à la vanille



Cake à la vanille



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Production locale



Eco Verger



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

Menu

Du 08 au 12 septembre 2025

SCOLAIRE
EGALIM
5C
VENDREDI

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI

LE JOUR DU VÉGE

<p>Salade de pomme de terre parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Melon jaune</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p>Rillettes de maquereaux (citron, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</p>
<p>Escalope de poulet LR </p> <p>sauce yassa (moutarde, oignon, olive, citron)</p>	<p> Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>		<p>Rôti de bœuf froid LR </p> <p>et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce aurore (crème, tomate, oignons)</p>
<p>Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)</p>			<p>Omelette</p>	
<p>Carottes Vichy</p>			<p>Haricots beurre</p>	<p>Coquillettes BIO</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote pomme banane BIO</p>		<p>Beignet au chocolat</p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025

**SCOLAIRE
EGALIM
5C**

VENDREDI

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **LE JOUR DU** **VENDREDI**

Salade iceberg, rondelles de radis et maïs Vinaigrette au basilic	 Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		 Carottes râpées, vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Pastèque
Carbonade flamande LR (cassonade, pain d'épices, carottes)	Nuggets de volaille		 Semoule à l'africaine (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade)	 Pavé de merlu sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)
Cubes de saumon sauce estragon	Pané à la mozzarella			Courgettes et riz IGP
Pommes rissolées	Epinards hachés béchamel		Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé
 Gouda	 Cantal		 Compote de pomme	 Quatre-quart
Crème dessert chocolat	 Fruit de saison ECORESPONSABLE			

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 22 au 26 Septembre 2025

SCOLAIRE
EGALIM
5C
VENDREDI

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI

LE JOUR DU VÉGE

<p>Concombres BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Taboulé au boulgour BIO</p>		<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Rillettes de porc</p> s/v et s/porc: Rillettes de thon
<p>Burger de veau sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)</p>	<p>Sauté de porc HVE sauce dijonnaise (moutarde) * Sauté de dinde LR sauce dijonnaise </p>		<p>Rôti de bœuf LR et jus </p>	<p>Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutarde DURABLE (haricot blanc, herbes de provence, tomate)</p>
<p>Quenelles nature sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)</p>	<p>Pavé de merlu sauce crème</p>		<p>Bouchées végétariennes sauce tomate</p>	
<p>Petits pois</p>	<p>Carottes Vichy BIO fraîches </p>		<p>Purée de pommes de terre</p>	
<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>Saint Nectaire </p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Emmental</p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Tarte normande</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

**SCOLAIRE
EGALIM
5C**

VENDREDI

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI**

LE JOUR DU

<p>Cœur de scarole et oignons frits</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p> Endives vinaigrette</p> <p>Vinaigrette au caramel</p>		<p> Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p> Carottes râpées BIO </p> <p>Vinaigrette nature</p>
<p> Limande meunière et citron</p>	<p> Boulgour, lentilles et maïs BIO (julienne de légume, tomate, maïs, lentille, thym, persil)</p>		<p>Sauté de bœuf LR sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p> <p><i>Croq veggie à la tomate</i></p>	<p> Colin poêlé</p>
<p>Riz , carottes et navets</p>			<p>Courgettes à l'ail</p>	<p>Potiron, béchamel au cheddar</p>
<p>Tomme BIO </p>	<p>Fraidou</p>		<p> Beaufort</p>	<p>Petit suisse BIO nature et sucre </p>
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Compote pomme vanille HVE</p>		<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p> Cake au citron</p>

- Produit BIO*
- Label Rouge*
- Issu des régions ultra-périphériques*

- Appellation d'Origine Protégée*
- Indication Géographique Protégée*
- Appellation d'Origine Contrôlée*

- Pêche responsable*
- Production locale*
- Eco Verger*

- Spécialité du chef*
- Nouvelle recette*
- Plat durable*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de lentilles	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote		Betteraves BIO vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette miel
Boulettes d'agneau sauce lyonnaise (oignon, ail, vinaigre de vin)			Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus	Calamars à la romaine et sauce aioli
Omelette	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)		Moules sauce curry	
Petits pois			Coquillettes BIO	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert	Fromage frais aux fruits BIO
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Purée pomme pêche		Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable



LA FRANCE À LA CARTE
L'ILE-DE-FRANCE

Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025



**SCOLAIRE
EGALIM
5C**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

 Salade de mâche Vinaigrette au piment d'Espelette	 Macédoine mayonnaise Vinaigrette miel colombo	 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote	 Potage Saint Germain (aux pois cassés)
 Saucisse fumée HVE * Saucisse de volaille	 Omelette BIO sauce tomate	 Rôti de veau LR crème champignons	 Pizza volaille champignons
 Colin gratiné au fromage	 Riz IGP aux champignons	 Quenelles nature sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	 Pizza au fromage
 Lentilles à la paysanne	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	 Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)	 Salade iceberg
 Saint Nectaire	 Fruit de saison ECORESPONSABLE	 Fromage frais nature et sucre	 Petit moulé nature
 Flan nappé au caramel		 Cake à la purée de coing	 Compote pomme vanille HVE

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 03 au 07 Novembre 2025

**SCOLAIRE
EGALIM
5C
VENDREDI**

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI

LE JOUR DU

<p>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO </p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote </p>
<p>Sticks (batonnets) végétariens</p>	<p>Cubes de colin sauce citron</p>		<p>Rôti de dinde LR </p> <p>sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)</p>	<p>Hoki pané et citron</p>
<p>Haricots beurre sauce tomate</p>	<p>Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert)</p>		<p>Steak haché de cabillaud sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs) </p>	<p>Semoule BIO aux amandes </p>
<p>Beaufort</p>	<p>Coulommiers</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Epinards béchamel au chèvre</p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Gélifié au chocolat</p>		<p>Banane RUP </p>	<p>Tarte abricotine fraîche</p>

- Produit BIO*
- Label Rouge*
- Issu des régions ultra-périphériques*
- Appellation d'Origine Protégée*
- Indication Géographique Protégée*
- Appellation d'Origine Contrôlée*
- Pêche responsable*
- Production locale*
- Eco Verger*
- Spécialité du chef*
- Nouvelle recette*
- Plat durable*

Menu

Du 10 au 14 Novembre 2025

SCOLAIRE
EGALIM
5C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Mâche et maïs	FERIE	LE JOUR DU	Endives aux croûtons	Pâté de foie et cornichons
Vinaigrette nature			Vinaigrette nature	s/v et s/porc: Rillettes de sardines
Sauté de porc HVE sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)			Rôti de bœuf LR et jus	Lasagnes au saumon
s/v et s/porc: Omelette			Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Carottes Vichy			Pommes rissolées	Saint Nectaire
Yaourt aromatisé BIO à la vanille			Fromage fondu Président	
Gâteau marbré		Compote de pomme et vanille	Fruit de saison BIO	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

Menu

Du 17 au 21 Novembre 2025

SCOLAIRE
EGALIM
5C

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LA FRANCE À LA CARTE
L'AUVERGNE

Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)
Salade de quinoa façon taboulé

Chou rouge
sauce enrobante à l'échalote

Cœur de frisée, noix et œuf
vinaigrette nature

Carottes râpées BIO, Vinaigrette agrumes

Sauté de bœuf LR
sauce ratatouille

Riz lentilles coco
et égrené curry indien BIO

Saucisse fumée HVE
* Saucisse de volaille

Filet de lieu noir **frais**
sauce rougail
(tomates, oignons, citron, curcuma)

Colin mariné
provençal

Quenelles de brochet
sauce au Cantal

Haricots verts

Légumes potée (chou vert, carottes,
navets, pommes de terre, poireaux)

Semoule safranée

Fromage frais aux fruits BIO

Fraidou

Bleu d'Auvergne

(à découper en dés
et à ajouter dans l'entrée)

Emmental

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Compote pomme banane BIO

Flognarde pomme poire
et coulis aux myrtilles

Flan nappé au caramel

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Menu

Du 24 au 28 Novembre 2025

SCOLAIRE
EGALIM
5C
VENDREDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU

Salade de lentilles

Salade verte

Céleri sauce cocktail

Potage de légumes
(carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)

Nuggets de poulet

Vinaigrette miel colombo

Rôti de bœuf LR sauce tomate

Moules sauce crème

*Galette Tex Mex
(haricot rouge, boulgour, oignon, tomate, poivron)*

Parmentier de poisson
thym citron
DURABLE

Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)

Epinards béchamel curcuma curry

Carottes Vichy **fraîches**

Spirales

Fromage frais nature et sucre

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Camembert

Fruit de saison

Compote pomme pêche

Cake au noix

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Production locale
 Eco Verger

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable