

NOM DU CLIENT

SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 JUIN 2026

SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2026

PRE RENTREE	31-août	MARDI	1-sept	MERCREDI	2-sept	JEUDI	3-sept	VENDREDI	4-sept
 Gaspacho (soupe froide à la tomate)		 Melon (à couper par vos soins)	X	 Salade de tomate et maïs		 Taboulé à la semoule BIO		 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)	X
 Salade de pépinettes aux dés de volaille		 Lentilles vinaigrette		 Salade de blé estivale (blé, tomate, poivrons)		 Carottes râpées au citron		 Betteraves vinaigrette	
Poulet rôti		 Hachis parmentier (plat complet)	X	 Emincé de volaille à l'italienne		 Flan de brocolis au fromage	X	 Cœur de colin à la crème de ciboulette	X
Omelette basquaise		 Crousti cantal		 Cœur de colin à la crème de curry		Jambon blanc*		Boulettes tomate mozzarella sauce tomate	
Haricots beurre		Purée		 Semoule		 Haricots verts	X	 Chou-fleur BIO	X
 Blé		Ratatouille		Epinards		 Coquillettes		Riz	
Petit moulé ail et fines herbes		Camembert		Fromage bûchette		Edam à la coupe	X	Petit moulé nature	
Yaourt sucré		Petit suisse sucré		 Yaourt sucré BIO		Petit suisse aromatisé		Fondus Président	
 Entremets caramel du chef		 Purée pomme abricot BIO	X	Donut		 Gélatine vanille	X	 Gâteau au chocolat du chef	X
 Purée de pommes BIO		 Mousse au chocolat		Fruit		Madeleine		Fruit	

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière	Tomate entière
Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)
Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
Frites	Frites	Frites	Frites	Frites
 Carottes	 Carottes	 Carottes	 Carottes	 Carottes



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	07-sept	MARDI	8-sept	MERCREDI	9-sept	JEUDI	10-sept	VENDREDI	11-sept
 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Tomate au maïs</u>	X	 Concombres bulgares		 <u>Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)</u>		<u>Salade verte</u>	
 Salade de blé, pois chiches et olives		 Salade de pâtes multicolores (pâtes tricolores, tomate,...		 Lentilles vinaigrette		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre, menthe)		 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	
 <u>Rôti de porc* local</u>	X	<u>Cordon bleu de volaille</u>	X	Jambon blanc*		 <u>Pasta mozza aux pois chiche et à la tomate (plat complet)</u>	X	 <u>Brandade de poisson (plat complet)</u>	X
  Filet de colin sauce aurore		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)		 Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet)		Croquettes de maïs		Feuilleté au chèvre	
 <u>Trio de légumes (pât, carottes, courgettes)</u>	X	 <u>Haricots verts BIO</u>	X	 Tortis		Petits pois		Purée	
 Lentilles cuisinées		Pommes rissolées		Courgettes en dés		 Penne		Epinards	
<u>Camembert</u>				 <u>Yaourt sucré BIO</u>		 <u>Petit fruité BIO</u>	X	<u>Mimolette à la coupe</u>	X
Yaourt sucré				Fondu Président		Petit moulé nature		Petit moulé ail et fines herbes	
<u>Pêche au sirop (livré en boîte)</u>		 <u>Yaourt abricot enseau de la ferme de la Chapelle Brestot</u>	X	<u>Madeleine</u>		<u>Tranche de quatre-quarts</u>	X	 <u>Fruit BIO</u>	
<u>Fruit</u>	X	 Petit moulé nature et coupelle pomme		 Mousse au chocolat		 <u>Gélatifé chocolat</u>		 Liégeois au chocolat	X

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette		 Pommes de terre vinaigrette	
Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière		Tomate entière	
Crêpe au fromage (plat)	3 SP	Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)		Crêpe au fromage (plat)	
Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané		Poisson pané	
Frites		Frites		Frites		Frites		Frites	
 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes		 Carottes	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place



CIVILIZA
by newrest

MAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Mésopotamie									
 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Houmous à tartiner</u>		Tomate vinaigrette		 <u>Salade de boulgour concombre et maïs</u>	X	 <u>Concombres vinaigrette</u>	
 Carottes râpées au citron		 Salade de blé estival (blé, tomate, poivron, basilic)		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins) 		 Mousse de petits pois (à tartiner)		 Salade de pâtes au surimi 	
 <u>Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)</u> 	X	  <u>Emincé de volaille sauce poireaux ail persil</u>	X	 <u>Rôti de porc froid* local</u> 		 <u>Cœur de colin à l'aneth</u>	X	 <u>Sauté de porc* braisé</u>	
Beignets de calamars		 Boulettes végétales au cumin		Feuilleté au saumon		Emincé de filet de poulet rôti		 <u>Rôti de bœuf</u>	X
								Steak végétal (protéine de pois)	
 Macaroni		 <u>Blé</u>	X	 <u>Chou-fleur BIO</u>		 <u>Carottes BIO</u>	X	<u>Riz</u>	X
Epinards		  Poireaux, ail oignon		Purée		Frites		Mélange oriental	
<u>Fromage bûchette</u>		<u>Petit moulé ail et fines herbes</u>	X	<u>Petit croc'lait</u>				 <u>Meule de Bray BIO</u>	X
Yaourt sucré		Petit moulé nature		Petit suisse sucré				Fondu Président	
<u>Coupelle pomme fraise</u>	X	Salade de fruits à la fleur d'oranger	X	 <u>Entremets au chocolat du chef</u>		 <u>Yaourt nature sucré en seau ferme de la porte de fer</u>	X	<u>Fruit</u>	
Yaourt aromatisé		 <u>Fruit BIO</u>		Fruit		 Petit moulé nature et coupelle pomme		 Crêpe fourrée chocolat	X

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette	Omelette
Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille
 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur
 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts	 Haricots verts



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21-sept		MARDI 22-sept		MERCREDI 23-sept		JEUDI 24-sept		VENDREDI 25-sept	
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)		 <u>Betteraves, maïs et œuf</u>	X	 <u>Carpaccio de radis noir,</u> vinaigrette au miel		 <u>Salade de pâtes</u> <u>au basilic</u> (ortie, tomate, œuf, surimi, basilic)		 <u>Crudité BIO vinaigrette</u>	X
 Chou-fleur sauce cocktail		 Salade de riz au surimi (riz, tomate, surimi)		 Salade Olivier (macédoine, œuf dur, cornichon)		 Tomate et concombres en dés		Salade verte	
<u>Raviolis</u> (plat complet)	X	<u>Accras de morue</u>	X	 <u>Alguelettes de poulet aux</u> champignons noirs		 <u>Garniture fajitas</u> (sans viande)	X	<u>Langue de bœuf sauce</u> charcutière	
 Lentilles aux légumes provençaux (plat végétal)		 <u>Flan d'épinards au fromage</u>		 <u>Edo BIO façon chili</u>		 Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)		 Cœur de colin à la crème	X
 Courgettes à la tomate		 <u>Courgettes BIO</u>	X	★ <u>Mélange 3 riz</u>		<u>Tortilla de blé</u> (galette de blé)	X	<u>Pommes rissolées</u>	X
 Coquillettes		Frites		 Lentilles cuisinées		Piperade		 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	
<u>Fondus Président</u>	X	 <u>Pont L'Evêque AOP</u>		<u>Rondelé au poivre</u>		<u>Camembert</u>		<u>Mimolette à la coupe</u>	
Petit moulé nature		Yaourt sucré		Yaourt sucré		 <u>Petit fruité BIO</u>	X	Petit moulé ail et fines herbes	
 <u>Compote</u> <u>pomme banane BIO</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X	 <u>Gâteau du chef au pavot</u>		 <u>Gâteau au yaourt du chef</u>	X	<u>Fruit</u>	X
 Flan nappé caramel		Madeleine marbrée chocolat		 Mousse au chocolat noir		<u>Fruit</u>		 Gélifié chocolat	

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	
Omelette		Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	
 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur		 Pommes vapeur	
 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts		 Haricots verts	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

MENU SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

LUNDI	28-sept	MARDI	29-sept	MERCREDI	30-sept	JEUDI	1-oct	VENDREDI	2-oct
 <u>Salade coleslaw</u> (Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	X	 <u>Salade de penne</u> (penne, maïs, surimi)		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>		<u>Salade verte</u>		 <u>Salade de pommes de terre</u> concombre et maïs	X
 <u>Salade de blé au surimi</u>		Friand au fromage		 <u>Taboulé de boulgour à la coriandre</u>		 <u>Chou blanc vinaigrette</u>		 <u>Tomate vinaigrette</u>	
<u>Boulettes de bœuf au curry</u>	X	 <u>Gratin de chou-fleur et</u> <u>bonnes de terre au jambon*</u> (plat complet)	X	 <u>Pasta e lenticchie</u> (plat complet végétal, pâtes aux lentilles)		 <u>Raviolis au fromage</u> (plat complet)	X	<u>Poisson pané</u>	X
<u>Rôti de dinde</u>		 <u>Flan de légumes</u>		<u>Nuggets de poulet</u>		 <u>Rognons de bœuf</u> sauce moutarde		<u>Jambonneau*</u>	
<u>Suprême végétal</u> (Pané de blé)									
 <u>Semoule</u>	X	<u>Chou-fleur</u>		 <u>Courgettes à la tomate</u>		 <u>Carottes</u>		 <u>Courgettes BIO</u>	
 <u>Mélange de légumes oriental</u>		<u>Riz</u>		 <u>Torti</u>		 <u>Pommes vapeur</u>		 <u>Coquillettes</u>	X
<u>Camembert</u>		 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	X	<u>Camembert</u>		 <u>Yaourt sucré BIO</u>	X	<u>Gouda à la coupe</u>	
<u>Yaourt sucré</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Petit suisse aromatisé</u>		<u>Petit moulu nature</u>		<u>Petit moulu ail et fines herbes</u>	
 <u>Fruit BIO</u>	X	 <u>Flan nappé caramel</u>	X	 <u>Câteau du chef saveur pain d'épices</u>		<u>Madeleine</u>	X	<u>Yaourt aromatisé</u>	X
 <u>Gélatifé chocolat</u>		 <u>Coupelle pomme</u>		<u>Biscuit fourré fraise</u>		 <u>Mousse au chocolat</u>		<u>Fruit</u>	

Pour changer, vous pouvez choisir dans la carte de remplacement :

<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Betteraves vinaigrette</u>	
<u>Tomate entière</u>		<u>Tomate entière</u>		<u>Tomate entière</u>		<u>Tomate entière</u>		<u>Tomate entière</u>	
<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>	3 SP	<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>		<u>Haché de veau</u>	
<u>Tarte aux poireaux</u>		<u>Tarte aux poireaux</u>		<u>Tarte aux poireaux</u>		<u>Tarte aux poireaux</u>		<u>Tarte aux poireaux</u>	
 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>		 <u>Haricots verts</u>	
<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>		<u>Frites</u>	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place