

Menu *Végétarien*

LUNDI 01/09/2025	MARDI 02/09/2025	MERCREDI 03/09/2025	JEUDI 04/09/2025	VENDREDI 05/09/2025
Salade verte BIO et croûtons vinaigrette au miel	Macédoine vinaigrette		Concombres BIO vinaigrette	Pastèque à la féta
Sauté de poulet BIO aux oignons <i>Pesco-végétariens: Falafels</i>	Chili sin carne		Sauté de bœuf aux herbes <i>Pesco-végétariens: Omelette gratinée</i>	Filet de lieu frais beurre citron
Pommes de terre BIO rissolées persillées	Riz BIO		Petits pois extra fins	Pâtes coudes et emmental râpé
BONNE RENTRÉE Brie BIO	Saint Paulin		Saint Nectaire	Yaourt à boire BIO
Marbré au chocolat et crème anglaise	Prunes		Mousse au citron	Poire BIO
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

- Label Rouge
- Pêche responsable
- Œufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Local
- Agriculture Biologique Europe
- Volaille Française
- Plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- CE2 Certification Environnementale de niveau 2
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Le Porc Français
- Bleu Blanc Cœur
- Nouvelle recette
- Pv Pesco-végétarien
- Recette du chef

Menu Végétarien

LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025	MERCREDI 10/09/2025	JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
Taboulé	Pastèque		Tomates BIO au basilic	Salade verte BIO et mimolette
 Moussaka BIO Pesco-végétariens: Moussaka végétarienne BIO	Rôti de veau sauce diable  Pesco-végétariens: Lentilles sauce diable		Tarte au fromage du chef 	Filet de colin sauce basilic 
	Boulgour		 Courgettes BIO à l'ail 	 Pommes de terre vapeur 
Cantal 	Tomme grise		Fromage blanc BIO et sucre 	Livarot 
 Raisins	Crème dessert caramel 		Moelleux au chocolat crème anglaise 	 Compote de pomme BIO 
 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 		 Pain (Boulangier Roannais) 	 Pain (Boulangier Roannais) 

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien			

Menu végétarien

LUNDI 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
Rillettes de thon et son toast	Salade piémontaise		Melon charentais BIO	Salade verte BIO dés d'emmental et croûtons
Steak haché Roannais sauce barbecue <i>Pesco-végétariens: Boulettes de soja</i>	Filet de poulet jus aux herbes <i>Pesco-végétariens: Quenelles de brochet sauce tomate</i>		Œufs durs sauce basquaise	Paëlla au poisson
Ratatouille	Duo de courgettes BIO		Quinoa	Riz paëlla
Petit suisse BIO aromatisé	Mimolette		Tomme noire	Comté
Tarte au citron	Pomme BIO		Crème au chocolat	Poire
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende



LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade de tomates BIO vinaigrette		Melon jaune	Saucisson à l'ail et cornichons Pesco-végétariens: Œufs durs mayonnaise
Lasagnes végétariennes	Saucisse de Toulouse Pesco-végétariens: Saucisse végétale		Paleron de bœuf sauce italienne Pesco-végétariens: Galette ratatouille sauce italienne	Filet de saumon frais sauce crème
Yaourt à boire BIO	Pâte farfalles à la tomate et fromage râpé		Purée de pommes de terre	Courgettes BIO à l'ail
Cookie	Camembert BIO		Fourme d'Ambert	Cantal
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Compote de pomme BIO	Nectarine

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)

CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette

PV Pesco-végétarien

LUNDI 29/09/2025	MARDI 30/09/2025	MERCREDI 01/10/2025	JEUDI 02/10/2025	VENDREDI 03/10/2025
Paté de campagne et cornichons <i>Pesco-végétariens: Terrine de légumes et mayonnaise</i>	Tarte à la tomate		Taboulé BIO	Salade de chou fleurs vinaigrette
Couscous Poulet <i>Pesco-végétariens: Couscous végétarien</i>	Merlu sauce safranée		Pizza au fromage	Penne BIO ricotta épinards
Légumes couscous et semoule BIO	Haricots beurre persillés		Salade verte BIO aux croûtons	Yaourt brassé BIO
Coulommiers	Emmental BIO		Saint Nectaire	
Abricots BIO	Semoule au lait		Praluline	Raisins
Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)		Pain (Boulangers Roannais)	Pain (Boulangers Roannais)

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Local
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Recette du chef
Le Porc Français	Bleu Blanc Cœur	Nouvelle recette	Pesco-végétarien			Nouvelle recette

Menu *Végétarien*

LUNDI 06/10/2025	MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	JEUDI 09/10/2025	VENDREDI 10/10/2025
Salade de pâtes BIO	Courgettes BIO râpées vinaigrette			Macédoine vinaigrette
 Poulet grillé façon chimichuri  <i>Pesco-végétariens</i> : Omelette aux herbes	Lasagnes végétariennes			Brandade de poisson (Pomme de terre BIO)
Cordiale de légumes			Repas Etoilé : Sera publié une semaine avant	
Brie BIO	Yaourt BIO à boire			Munster
Poire	Pomme au four napé caramel			Raisins
 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)		 Pain (Boulangers Roannais)	 Pain (Boulangers Roannais)

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Local
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Recette du chef
 Le Porc Français	 Bleu Blanc Cœur	 Nouvelle recette	 Pv Pesco-végétarien			

Menu Végétarien

REUNION

MARTINIQUE

GUADELOUPE

MAYOTTE

LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI 15/10/2025	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025
Carottes râpées BIO vinaigrette de la Réunion	Salade verte BIO		Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
Cari d'œufs Massalé et gnocchis à la tomate	Colombo de porc Pesco-végétariens : Colombo de boulettes de soja		Bœuf façon Boucané (Paprika fumé) Pesco-végétarien: Omelette façon Boucané	Cabillaud frais au curry
Saint Paulin	Riz BIO		Lentilles à la créole	Purée de patate douce
Ananas	Gouda BIO		Petit suisse BIO	Camembert
Pain (Boulangers Roannais)	Tarte au chocolat		Marbré	Kiwi BIO

Légende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Local



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)



CE2 Certification Environnementale de niveau 2



Région Ultrapériphérique (RUP)



Recette du chef



Le Porc Français



Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Pv Pesco-végétarien