

CLAPIERS 4 COMPO AVEC ALSH AVEC CHOIX SUBSTITUTIONS Porc et Végétarien

Semaine 40 du 28 septembre au 4 octobre 2026

Déjeuner		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée				 Potage maison, croûtons	
	Plat principal	 Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla	Aiguillettes de poulet au jus	 Saucisse Catalane (GUASCH) braisée 	Jambon blanc
	s/porc, s/viande, végétarien	 Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine		Galette boulgour Pois chiches emmental	Saucisse végétale braisée	Omelette
	Accompagnement	 Semoule et légumes tajine	 Courgettes sauce piperade	 Mousseline de brocolis BIO 	 Mijoté de flageolets	 Riz pilaf
	Fromage / Laitage	Brie à la coupe 	Chanteneige 	Petit suisse nature 	 Yaourt nature BIO 	Crêpe
	Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée pomme pêche BIO 	Madeleine coquille		Confiture BIO du Val de Sourmia 
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 41 du 5 au 11 octobre 2026

Déjeuner		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée	 Salade coleslaw			Perles légumières	
	Plat principal	 Parmentier de la mer	 Saucisse aux lentilles	 Bolognaise au Pois Féverole BIO 	Tarte 3 fromages	 Filet de dorade persillé 
	s/porc, s/viande, végétarien	Raviolis BIO aux légumes	 Omelette et lentilles ménagères			Galette de légumes verts
	Accompagnement	(PLAT COMPLET)	(PLAT COMPLET)	 Pâtes BIO 	Salade verte 	 Riz pilaf
	Fromage / Laitage	 Yaourt aromatisé	 Tartare nature 	 Emmental à la coupe 	 Fromage blanc BIO 	 Les Fripons 
	Dessert		 Fruit de saison BIO 	Fruit de saison		 Purée de pommes BIO 
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 42 du 12 au 18 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT (Les 5 éléments)

Déjeuner	5	Lundi Terre	Mardi Feu	Mercredi Air	Jeudi BOIS	Vendredi EAU
	Entrée			 Nuage de légumes de saison	Blancs de poireaux vinaigrette vanillée	
	Plat principal	 Duo de haricots rouges et blancs aux carottes	 Mijoté de bœuf aux épices 	Sauté de poulet	 Raclette aux marrons	 Fish and Chips 
	s/porc, s/viande, végétarien		 Mijoté de Pois Féverole BIO aux épices 	Crêpe au fromage	 Raclette végétarienne aux marrons	Escalope végétale panée and Chips
	Accompagnement	(PLAT COMPLET VEGETARIEN)	 Pâtes BIO 	 Mousseline de courgettes	(PLAT COMPLET)	(PLAT COMPLET) Poisson pané, Pommes dauphines et Sauce tartare
	Fromage / Laitage	 Tomme noire à la coupe	 Dés de fromage marinés au cumin 			 Bleu à la coupe 
	Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée de fruits pomme fraise	 Mousse au chocolat BIO 	 Pomme BIO au four à la cannelle 	 Fruit de saison BIO 
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 43 du 19 au 25 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

Déjeuner	6	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée		 Salade Parmentière		Samossa aux légumes	 Mousse de légumes maison
	Plat principal	Omelette	 Emincé de porc aux pruneaux	 Couscous au poulet	Riz Cantonnais	 Cœur de merlu sauce citron 
	s/porc, s/viande, végétarien		Crousti fromage	 Assortiment de légumes et pois chiches façon couscous	Omelette et Riz parfumé aux légumes	Croq veggie
	Accompagnement	 Pâtes BIO 	 Haricots beurre aux aromates	 Semoule et légumes couscous	(PLAT COMPLET)	 Patates douces BIO persillées
	Fromage / Laitage	 Rondelé 	 Yaourt nature BIO 	 Tomme blanche à la coupe 	 Fromage blanc BIO 	
	Dessert	Fruit de saison		 Fruit de saison BIO 		 Crème dessert caramel 
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 44 du 26 octobre au 1er Novembre 2026 VACANCES SCOLAIRES

Déjeuner	1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée		 Brocolis vinaigrette			
	Plat principal	Poisson meunière, citron	 Boules de bœuf à la Napolitaine	Lentilles sauce coco curry	Escalope viennoise	 Choucroute (Saucisse de Franckfort)
	s/porc, s/viande, végétarien	Tortilla	 Bolognaise au Pois Féverole BIO végétale		Escalope végétale panée	 Choucroute végétale
	Accompagnement	 Petits pois au jus	 Pâtes BIO	 Riz créole	 Purée de courgettes	(PLAT COMPLET)
	Fromage / Laitage	 Saint Paulin à la coupe		 Le carré	 Yaourt nature BIO	 Saint Bricet
	Dessert	 Fruit de saison BIO	 Cimelait nature	 Fruit de saison BIO	Madeleine	 Yaourt à la banane BIO
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 45 du 2 au 8 Novembre 2026

Déjeuner	2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette			 Rillettes de thon	
	s/porc, s/viande, végétarien				Chou fleur sauce cocktail	
	Plat principal	Jambon blanc Supérieur	Chili sin Carne	Fricadelle de bœuf au jus	Fondant de volaille à la Normande	 Dos de colin sauce Aurore
	s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes		Steak végétal au jus	Lentilles à la Normande	Galette boulgour Pois chiches emmental
	Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole	Pommes Dauphine	 Pâtes BIO	 Haricots verts persillés
	Fromage / Laitage	 Petits suisse natures	 Bûchette vache/chèvre à la coupe	 Croc lait BIO	Yaourt nature	 Camembert à la coupe
	Dessert		 Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger		 Fruit de saison BIO
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 46 du 9 au 15 Novembre 2026

Déjeuner	3'	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée			Férijé : Armistice		
	Plat principal	 Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche		 Saucisse Catalane (GUASCH) braisée 	 Encornet sauce Armoricaïne 
	s/porc, s/viande, végétarien	 Assortiment de légumes et pois chiches façon tajine			Saucisse végétale 	 Haché de Pois Féverole BIO à l'Armoricaïne 
	Accompagnement	 Semoule et légumes tajine	 Pommes de terre persillées		 Gratin de légumes	 Riz pilaf
	Fromage / Laitage	 Brie à la coupe	 Chanteneige 		 Saint Paulin à la coupe 	 Vache qui rit BIO 
	Dessert	 Fruit de saison BIO 	 Purée pomme banane BIO 		 Fruit de saison BIO 	Eclair chocolat
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

Semaine 47 du 16 au 22 Novembre 2026

Déjeuner	4'	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée	 Salade coleslaw			 Houmous de Pois chiche de Servian	
	Plat principal	Raviolis sauce Napolitaine	 Parmentier de Lentilles et Champignons	 Bolognaise	 Aiguillettes de poulet panées	Poisson pané plein filet, citron
	s/porc, s/viande, végétarien	Raviolis au fromage sauce Napolitaine		 Bolognaise au Pois Féverole BIO végétale	Tenders végétal	Samossas aux légumes
	Accompagnement	(PLAT COMPLET)	 à la purée de Pommes de terre BIO	 Pâtes BIO	 Petits pois carottes	 Ratatouille
	Fromage / Laitage		 Tartare nature	 Emmental à la coupe	 Fromage blanc BIO	 Yaourt nature BIO
	Dessert	 Yaourt nature BIO	 Fruit de saison	 Fruit de saison		 Cake maison au citron de Sicile
	Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					