

MENUS FENDEILLE

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

Rentrée

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette	Tomate mozzarella		Concombre ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes BIO bolognaise <i>S/viande : Coquillettes bolognaise de lentilles</i>	Tortilla de pomme de terre sauce provençale	Chili sin carne (riz BIO)	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
PRODUIT LAITIER		***	Haricots verts braisés	***	Macaronis
DESSERT		Yaourt aromatisé		Camembert	
GOÛTERS			Crème dessert vanille	Nectarine	Fromage blanc au coulis de cassis
			Prunes		
			Muffin chocolat		

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Melon	Salade de riz BIO niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (oignon non bio) <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry	Jambon braisé au jus <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>	Tajine de poulet au citron <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	***	Poêlée de légumes	Semoule	Purée d'épinards
DESSERT	Yaourt nature sucré			Gouda	Pavé 1/2 sel
GOÛTERS		Flan chocolat	Prunes	Cocktail de fruits	Banane
			Pain		
			Chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Chou-fleur à la grecque	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf au paprika <i>S/viande : Croq basquaise</i>	Riz BIO aux pois chiches et légumes d'été	Tarte chèvre basilic	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Coquillettes	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Chou-fleur à la béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Emmental			
GOÛTERS	Pomme	Purée pomme fraise ©	Crème dessert caramel	Riz au lait	Pêche
			Pain		
			Gouda		

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et maïs vinaigrette			Melon jaune	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : Croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Paëlla au poulet <i>S/viande : Paëlla au poisson</i>	Bouchées de blé panées
PRODUIT LAITIER	*** <i>S/viande : Purée de carotte</i>	Semoule	***	***	Petits pois au jus
DESSERT	Fromage frais sucré	Coulommiers	Cantal		Yaourt aromatisé
GOÛTERS		Pomme	Purée de pomme ©	Crème catalane	Banane
			Nectarine		
			Muffin vanille pépites chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Tomate vinaigrette balsamique		Concombre vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la forestière <i>S/viande : Tortilla</i>	Boulettes au bœuf sauce yakitori <i>S/viande : Colin d'Alaska pané</i>	Tarte aux légumes	Tajine de légumes aux raisins, figes et SEMOU BIO	Marmite de poisson
	Haricots verts braisés	Riz créole	Salade verte	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER			Fromage frais aux fruits		Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Banane	Moelleux aux pêches	Purée pomme fraise ©
GOÛTERS			Pain Confiture		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs
Salade vitaminée : carotte, chou chinois

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte aux croutons	Pomme de terre échalote		Courgette râpée vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis BIO à la carbonara <i>S/viande S/porc : Nuggets végétarien</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Boulgour, pois chiches et ratatouille	Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz BIO cantonnais sans viande</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Omelette sauce tomate</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Tortis</i>	Carottes BIO braisées	***	***	Blé
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais sucré	Camembert
DESSERT	Liégeois chocolat		Compote pomme ©		Pomme
GOÛTERS			Banane Muffin chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2026

Fête du goût
LES CUCURBITACÉES
AU MARCHÉ



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tarte au butternut		Carottes râpées BIO aux graines de courge	Salade de riz des incas	Velouté de courgette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti sauce paprika <i>S/viande : Croq blé épinards</i>	Parmentier potiron lentille	Bœuf façon bourguignon <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Merlu blanc du Cap sauce catalane
	Coquillettes	***	Haricots beurre braisés	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	Semoule
PRODUIT LAITIER		Coulommiers			
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Purée pomme banane ©	Moelleux choco malt potimarron	Poire
GOÛTERS			Pain Chocolat		

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs
Salade tricolore : pâtes,
poivron, olive
Semoule fantaisie :
semoule, tomate, maïs

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2026

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédone mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade tricolore (pâtes BIO)	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce</i>	Curry de légumes, haricots rouges et RIZ BIO	Tortilla	Sauté de porc à l'ancienne <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Beignets de poisson
	Purée de pomme de terre	***	Salade verte	Petits pois au jus	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				
DESSERT		Mousse au chocolat <i>S/viande : Flan au chocolat</i>	Moelleux vanille	Flan nappé caramel	Banane
GOÛTERS	Pain Fondou président	Banane Petit beurre	Pain Gouda	Pain Confiture	Purée pomme coing© Fourrandise à la fraise

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINÉ & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN



C'est Halloween!



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Salade verte aux croutons	Salade de lentilles vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes	Coquillettes BIO à la parisienne <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Croq végétarien fromage épinard	Emincé de dinde à l'orange <i>S/viande : Colin d'Alaska pané</i>
	Haricots verts braisés	Blé	*** <i>S/viande S/porc : Coquillettes</i>	Poêlée de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Vache qui rit		Fromage frais aux fruits	
DESSERT	Madeleine	Pomme	Yaourt aux fruits		Purée pomme abricot ©
GOÛTERS	Pain	Banane	Pain	Pain	Purée pomme coing©
	Fondus président	Petit beurre	Gouda	Confiture	Fourrandise à la fraise

Salade de riz des incas :
riz, carotte, maïs

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage		Betterave vinaigrette		Salade de riz des incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Tarte au fromage	Couscous de légumes et SEMOULE BIO	Colin d'Alaska sauce curry
	Petits pois au jus	***	Salade verte	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER		Brie		Gouda	
DESSERT	Orange	Banane	Liégeois chocolat	Moelleux vanille	Pomme
GOÛTERS			Pain		
			Confiture		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°46 : du 9 au 13 Novembre 2026

Armistice

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vitaminée (carotte BIO)	Coquillettes BIO au basilic			Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Croq blé épinards</i>	Omelette		Chili sin carne (riz BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne
PRODUIT LAITIER	Purée de pomme de terre	Haricots beurre braisés		***	Semoule
DESSERT		Yaourt nature sucré		Edam	
GOÛTERS	Flan nappé caramel			Banane	Poire

Salade vitaminée : carotte, chou chinois

Semaine n°47 : du 16 au 20 Novembre 2026

VEGETARIEN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Cervelas <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>	Betterave vinaigrette	Velouté de lentilles	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce aigre douce <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce normande	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Croq basquaise</i>	Falafels , BOULGOUR et CAROTTES BIO sauce crème cumin	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortis bolognaise de lentilles</i>
PRODUIT LAITIER	Emmental		Yaourt aromatisé		Fraidou
DESSERT	Pomme	Banane		Muhaliabi (Crème dessert fleur d'oranger)	Compote pomme coing ©
GOÛTERS			Pain Chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage crécy BIO	Chou blanc à la japonaise		Salade fantaisie (céleri BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauce piquante <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Tortilla</i>	Colin d'Alaska pané
	Purée de pomme de terre	***	Salade verte	Haricots verts braisés	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Petit moulé ail et fines herbes		Fondu président
DESSERT		Liégeois chocolat	Purée pomme fraise ©	Riz au lait	Banane
GOÛTERS			Pain Edam		

Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Potage de potiron BIO	Taboulé (semoule BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée	Chou-fleur à la volaille <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>	Purée pomme ananas ©	Cassoulet <i>S/viande S/porc : Croq basquaise</i>
	Carottes BIO braisées	Riz créole	*** <i>S/viande : Chou-fleur béchamel</i>	Petits pois au jus	*** <i>S/viande S/porc : Haricots blancs au jus</i>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Coulommiers	Gouda
DESSERT	Madeleine	Pomme	Banane	Purée pomme ananas ©	Clémentine
GOÛTERS			Purée pomme banane©		
			Muffin vanille pépites chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

MENUS FENDEILLE

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Potage de légumes		Salade coleslaw	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu <i>S/viande : Croq blé épinards</i>	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Tarte aux poireaux	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Salade verte	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Mimolette		Fraidou
DESSERT		Flan caramel	Banane	Cocktail de fruits	Purée pomme pruneau ©
GOÛTERS			Pain		
			Confiture		

Salade coleslaw : carotte, chou blanc
Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

VEGETARIEN

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO exotique		Salade de blé exotique		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et SEMOULE BIO	Tarte au fromage		Raviolis volaille <i>S/viande : Raviolis aux légumes</i>
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois au jus		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental			Fondue président
DESSERT		Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Flan chocolat</i>		Purée de pomme ©
GOÛTERS			Orange		
			Muffin chocolat		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS FENDEILLE

Semaine n°52 : du 21 au 25 Décembre 2026

Vacances scolaires

Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°53 : du 28 Décembre 2026 au 1 Janvier 2027

Vacances scolaires

Nouvel An

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES