

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC) 	Goulasch de bœuf 	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	<u>Fromage blanc</u>	Boulghour	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	<u>Fruit de saison</u>	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
<b>VG</b> : Lasagnes végétarienne (PC)	<b>VG</b> : Pané fromager	<b>VG</b> : Boulettes végétales		<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>VG</b> : Salade brésilienne / Œufs durs

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Goulasch de bœuf:** Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

**Salade brésilienne:** Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/P: Sans Porc      VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé  	Pastèque	Accras de poisson	Carottes râpées  	Pomelos en quartier
Œuf dur 	Sauté de veau marengo	Paupiette de dinde	Sauté de poulet sauce basquaise	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin d'épinards 	Riz	Ratatouille et pommes de terre 	Ebly aux petits légumes	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Yaourt aromatisé	Boursin nature	Yaourt sucré
Gaufre 	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Fruit de saison	Fruit de saison 
	VG : Boulettes de sarrasin	VG : Nuggets de fromage / Omelette	VG : Pané de blé fromage et épinards	

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Sauce marengo** : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf  
**Taboulé** : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/P: Sans porc      VG : Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en croute*	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC)  	Steak haché et ketchup  	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Fromage frais aromatisé 	Boulghour à la tomate	<u>Cheddar</u>	Semoule	Rösti aux légumes
Galette bretonne 	Pointe de brie	Quatre-quarts aux pralines roses 	Petit suisse nature	Chanteneige
	<u>Fruit de saison</u> 	<i>S/P</i> : Pâté en croute de volaille <i>VG</i> : Céleri rémoulade / Lasagnes végétarienne (PC)	Fruit de saison	Banane
	<i>VG</i> : Bâtonnets mozzarella		<i>VG</i> : Falafel en sauce	<i>VG</i> : Pané de blé fromage épinards

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Salade Grecque**: Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

*S/P*: Sans Porc

*VG*: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

**MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER**



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 <p><b>REPAS AUTOMNE</b></p>	Salade coleslaw  
Cordon bleu	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales		Palette de porc à la diable*
Gratin de blettes		Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Carré de l'Est	<u>Petit moulé</u>	Cantal 		<u>Buchette</u>
<u>Fruit de saison</u>	Crème dessert praliné	Tarte au flan 		Compotes de pommes 
<b>VG</b> : Pané de blé tomate mozzarella	<b>VG</b> : Nuggets de fromage		<b>S/P</b> : Rôti de dinde à la diable <b>VG</b> : Omelette	

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw** : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

S/P: Sans Porc      VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Salade de pommes de terre	Pâté de campagne*	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Haricots plats à la tomate	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
<u>Saint-Paulin</u>	Tomme des Pyrénées	Fruit de saison	Tarte aux fruits	Camembert
Crème dessert vanille	<u>Fruit de saison</u>	<b>S/P:</b> Pâté de volaille / Pizza au fromage		Liégeois chocolat
<b>VG :</b> Pané de blé tomate mozzarella	<b>VG :</b> Falafel en sauce	<b>VG :</b> Feuilleté au fromage / Pizza au fromage		<b>VG :</b> Pané de blé fromage épinards


**INFORMATIONS:**

**Salade composée :** Salade verte, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	Yaourt aromatisé
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	<u>Fromage ovale</u>	Fruit de saison
<u>Compote de pommes</u>		<u>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger</u>	<u>Flan nappé caramel</u>	
<b>VG</b> : Boulettes de sarrasin		<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>VG</b> : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella	<b>VG</b> : Salade piémontaise sans viande / Omelette	<b>VG</b> : Hachis parmentier végétal

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc      VG : Végétarien  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU VACANCES ALAIN FOURNIER



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	<b>VG</b> : Falafel en sauce	<b>VG</b> : Pané fromager	<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>VG</b> : Tarte au fromage / Boulettes sarrasin	<b>VG</b> : Nuggets de fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade croquante** : Radis, carottes, céleri

**Sauce marengo** : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

**Salade de pâtes** : Pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Pâté de tête*	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)	Filet de poulet pané
Julienne de légumes	Macaroni	Légumes façon wok	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
<u>Gouda</u>	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	<u>Yaourt à boire</u>	Croisillon aux pommes	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	<u>Fruit de saison</u>		Mousse au chocolat
<b>VG</b> : Pané fromager	<b>VG</b> : Bâtonnets mozzarella	<b>S/P</b> : Pâté de volaille <b>VG</b> : Salade domino / Omelette		<b>VG</b> : Pané blé fromage épinards

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Légumes façon wok:** Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

**Parmentier végétarien :** Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

**Salade Domino :** Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Velouté de potiron</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Rôti de dinde au miel <b>VG:</b> Falafel à la tomate</p>		<p>Quiche lorraine*</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p><u>Liégeois vanille</u></p> <p><b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>VG:</b> Tarte au fromage / Omelette</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Chili végétarien (PC)  </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Buchette</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p><b>VG:</b> Pané de blé tomates mozzarella</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS

**Concombre bulgare** : crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux  	Carottes râpées 	Tarte aux poireaux
Paupiette de dinde aux champignons	Colin gratiné au fromage 	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Semoule 	Gouda	Riz	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	<u>Fruit de saison</u>	Yaourt aux fruits mixés	<u>Emmental</u> 
<u>Fruit de saison</u>	Crème dessert pralinée	<u>Fruit de saison</u>	Brownies 	Banane 
<b>S/P</b> : Pâté en croûte de volaille <b>VG</b> : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de fromage	<b>VG</b> : Omelette	<b>S/P</b> : Cassoulet au poulet (PC) <b>VG</b> : Boulettes de sarrasin		<b>VG</b> : Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

- S/P : Sans porc
- VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Quiche*	Salade de montagne	Salade verte	Chou rouge aux pommes
Sauté de veau façon blanquette	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Pommes röstis	Edam	Tortis
<u>Saint-Nectaire</u>	Fromage frais nature	Vache qui rit	Pastel De Nata	Fromage blanc sucré
Mousse aux marrons	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		<u>Fruit de saison</u>
<b>VG:</b> Boulettes de sarrasin	<b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>VG:</b> Tarte au fromage /Omelette	<b>S/P:</b> Saucisses de volaille aux herbes <b>VG:</b> Pané fromager		<b>S/P:</b> Jambon de dinde aux petits légumes <b>VG:</b> Pané blé tomates mozzarella

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade montagne :** Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

S/P : Sans porc      VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Poisson pané	Sauté de bœuf aux oignons
Petits suisses aux fruits	<u>Petit moulé</u>	Cocos mijotés	Ratatouille et pommes de terre	Semoule
Palet breton	<u>Fruit de saison</u>	Yaourt au sucre de canne	Brie	<u>Kiri</u>
		Tarte au flan	Banane	Compote de pommes
	<b>VG</b> : Boulettes de sarrasin	<b>S/P</b> : Friand au fromage / Filet de poulet grillé <b>VG</b> : Friand au fromage / Pané blé fromage épinards	<b>VG</b> : Salade surprise / Pané fromager	<b>VG</b> : Omelette

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade surprise** : Pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc      VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Céleri rémoulade	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Filet de merlu à la tomate	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Boursin nature	<u>Saint-Paulin</u>	Macaroni au beurre	Emmental
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet VG: Pané de blé tomate mozzarella		Fruit de saison	VG: Pané fromager
			VG : Omelette	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade composée :** Salade verte, tomates, maïs

S/P: Sans Porc      VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE ALAIN FOURNIER



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Endives aux poires		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Petit Louis	Banane	<u>Camembert</u>		Croc'lait
Mousse au café		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
<b>VG</b> : Pané blé fromage épinards		<b>VG</b> : Falafel en sauce		<b>VG</b> : Omelette

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc      VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc