

Cuisine intercommunale

Semaine du 24 Août au 28 Août 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Pastèque*		Tomates cerise		Carottes râpées/ œuf dur	moutarde œuf	Salade de pommes de terre au thon	lait gluten
Plat garni	Aiguillettes de Colin	poisson	Sauté de de boeuf aux carottes*		Galette * saucisse		Ravioli de légumes gratinés	gluten lait	Rôti de dinde	
Légumes	Poêlée de légumes	lait	Riz* pilaff		purée jus de pommes				Haricots verts*	lait
Laitage	Camembert*	lait	Pasteis de nata	lait gluten œuf	Petits suisses * aromatisés	lait	Fromage blancs* aux fruits	lait	Fromage*	lait
Dessert	Nectarine*								Fruit*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 24 Août au 28 Août 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	lait œuf gluten	Pastèque*		Tomates cerise		Carottes râpées/ œuf dur	moutarde œuf	Salade de pommes de terre au thon	lait gluten
Plat garni	Aiguillettes de Colin	poisson	Pois chiches sauce tomate		Galette * au fromage	lait	Ravioli de légumes gratinés	gluten lait	Omelette*	œuf
Légumes	Poêlée de légumes	lait	Riz* pilaff		Jus de pomme*				Haricots verts*	lait
Laitage	Camembert*	lait	Pasteis de nata	lait gluten œuf	Petits suisses * aromatisés	lait	Fromage blancs* aux fruits	lait	Fromage*	lait
Dessert	Nectarine*								Fruit*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 31 aout au 04 septembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées*	moutarde	Pastèque* 		Betteraves vinaigrette	moutarde	Tomate* vinaigrette 	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	moutarde œuf
Plat garni	Sauté de dinde au lait de coco	lait	Boulettes de bœuf*		Quiche lorraine	gluten œuf	Colin Sauce crème	poisson lait	Gratin de chou fleur et pommes	lait
Légumes	Riz pilaff*		Pâtes* emmental râpé*	gluten lait	Salade verte* au fromage*	moutarde lait	Carottes et semoule*	gluten	de terre béchamel	lait gluten
Laitage	Fromage * blanc	lait	Yaourt*	lait			Petits suisses *	lait		
Dessert					Fraises 				Banane* 	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

 fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 31 aout au 04 septembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées*	moutarde	Pastèque*		Betteraves vinaigrette	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde	Œuf dur* mayonnaise	moutarde œuf
Plat garni	Poisson	poisson	Boulettes végétales	pois	Quiche aux légumes	gluten œuf	Colin Sauce crème	poisson	Gratin de chou fleur et pommes	lait
Légumes	Riz pilaff*		Pâtes* emmental râpé	gluten lait	Salade verte* au fromage*	moutarde lait	Carottes et semoule	gluten	de terre béchamel	lait gluten
Laitage	Fromage * blanc	lait	Yaourt*	lait	Fraises		Petits suisses *	lait		
Dessert									Banane*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Tomates aux dés de fromage	moutarde lait	Concombre Sce Bulgare	lait	Taboulé	gluten	Salade* verte/maïs	moutarde	Melon*	
Plat garni	Palette de porc		Filet de merlu sauce aux moules	poisson crustacé	Rosbeef		Nuggets de blé ketchup	gluten	Pâtes* à la cabonara aux dés de	gluten lait
Légumes	Lentilles* ménagères		Julienne de légumes Boulgour*	gluten céleri	Haricots verts*	lait	Purée de courgette*	lait	volaille Emmental râpé*	lait
Laitage	Glace	lait		lait	Yaourt * aromatisé	lait	Tomme*	lait		
Dessert			Raisin*				Poire*		Compote* Gâteau sec	gluten œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

 fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africnag des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 07 au 11 septembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Tomate aux dés de fromage	moutarde lait	Concombre Sce Bulgare	poisson	Taboulé	gluten	Salade* verte/maïs	moutarde	Melon*	
Plat garni	Saumon	poisson	Filet de merlu sauce aux moules	poisson crustacé	Pavé végétal	gluten	Nuggets de blé ketchup	gluten	Pâtes* aux pois chiches	gluten lait
Légumes	Lentilles aux carottes		Julienne de légume Boulgour*	gluten céleri	Haricots verts		Purée de courgette*	lait	Coulis de tomate Emmental râpé*	lait
Laitage	Glace	lait		lait	Yaourt * aromatisé	lait	Tomme*	lait		
Dessert			Raisin*				Poire*		Compote* Gâteau sec	gluten œuf

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pastèque*		Carottes * râpées	moutarde	Légumes à la croque Sce Cocktail	œuf	Tomate* à la ciboulette Feta	moutarde lait	Betteraves* aux pommes	moutarde
Plat garni	Filet de poisson dieppoise	poisson crustacé lait	Sauté de porc (BBC)		Pilon de poulet BBC		Sauté de veau marengo		Boulettes végétales Sce tomate	gluten pois
Légumes	Semoule* aux courgettes*	gluten	Frites Crèche purée	lait	Flageolets aux dés de tomates		Petit pois* Carottes*		Riz*	
Laitage	Yaourt*	lait	Glace	lait œuf	Camembert*	lait			Buche chèvre vache	lait
Dessert					Prune*		Banane*		Compote de fruits*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio



fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africnage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 14 au 18 septembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller- gènes	Mardi	Aller- gènes	Mercredi	Aller- gènes	Jeudi	Aller- gènes	Vendredi	Aller- gènes
Hors d'œuvre	Pastèque*		Carottes * râpées	moutarde	Légumes à la croque Sce Cocktail	œuf	Tomate* à la ciboulette Feta	moutarde	Betteraves* aux pommes	moutarde
Plat garni	Filet de poisson dieppoise	poisson crustacé lait	Omelette	œuf	Flageolets aux dés de tomates		poisson meunière	poisson œuf gluten	Boulettes végétales Sce tomate	gluten pois
Légumes	Semoule aux courgettes*	gluten	Frites		Pâtes*	gluten	Petit pois Carottes		Riz*	
Laitage	Yaourt*	lait	Glace	lait œuf	Camembert*	lait			Buche chèvre vache	lait
Dessert					Prune*		Banane*		Compote de fruits*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Melon*		Rillettes Tinti : tomates		Salade de perles de blé au thon	gluten moutarde	Concombre * à la fêta	lait	Salade verte * aux noix	moutarde fruits à coque
Plat garni	Paupiette de volaille		Aiguillettes de poisson	poisson gluten	Rôti de porc (BBC)		Couscous* aux boulettes de bœuf	gluten	Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Coquillettes*	gluten	Riz* Brunoise de légumes		Salsifis à la crème	lait	Légumes			
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Fromage blanc*	lait	Brie*	lait				
Dessert					Banane*		Pommes*		Crêpe*	œufs lait gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

  fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africnage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 21 au 25 septembre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller- gènes	Mardi	Aller- gènes	Mercredi	Aller- gènes	Jeudi	Aller- gènes	Vendredi	Aller- gènes
Hors d'œuvre	Melon		Betteraves rouges	moutarde	Salade de perles de blé au thon	gluten moutarde	Concombre * à la fêta	lait	Salade verte aux noix	moutarde fruits à coque
Plat garni	Nuggets de blé	gluten	Aiguillettes de poisson	poisson gluten	Falafelles	pois	Couscous et ses Légumes	gluten	Tartiflette végétarienne	lait
Légumes	Coquillettes	gluten	Riz* Brunoise de légumes		Salsifis à la crème	lait				
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Fromage blanc*	lait	Brie*	lait				
Dessert					Banane*		Pommes*		Crêpe*	œufs lait gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

repas végétarien

La Normandie

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées*	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde	Concombre* sauce bulgare	lait	Surimi mayonnaise	poisson crustacé œuf	Potage de légumes* à la crème	lait
Plat garni	Filet de poisson meunière	poisson gluten œuf	Pâtes* aux légumes (tomate, courgette*)	gluten	Sauté de porc basquaise (bbc) (tomate, poivron)		Hachis parmentier	lait	Rôti de dinde Sauce Camembert	lait
Légumes	Semoule* aux dés de carottes	gluten	pois chiches*) Emmental râpé*	lait	Jardinière de légumes* maison		Salade*	moutarde	Haricots verts*	lait
Laitage			Yaourt*	lait	Camembert*	lait	Petits suisses* aux fruits	lait		
Dessert	Glace vanille /choco.	lait			Banane*				Tarte normande	lait œuf gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

 fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africnage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Carottes râpées*	moutarde	Tomate* vinaigrette	moutarde	Concombre* sauce bulgare	lait	Surimi mayonnaise	poisson crustacé œuf	Potage de légumes* à la crème	lait
Plat garni	Filet de poisson meunière	poisson gluten œuf	Pâtes* aux légumes (tomate, courgette*)	gluten	Dos de cabillaud	poisson	Hachis parmentier	lait	Omelette	œuf
Légumes	Semoule* aux dés de carottes	gluten	pois chiches*) Emmental râpé*	lait	Jardinière de légumes* maison		Salade*	moutarde	Haricots verts*	lait
Laitage			Yaourt*	lait	Camembert*	lait	Petits suisses* aux fruits	lait		
Dessert	Glace vanille /choco.	lait			Banane*				Tarte normande	lait œuf gluten

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Ananas		Crème de courgette au fromage	lait	Salade verte* au maïs*	moutarde	Salade de boulgour* à l'emmental	moutarde gluten lait	Tomates * vinaigrette	moutarde
Plat garni	Dos de merlu crème de citron	poisson	Rosbeef		Spirales* végégnaise*	gluten	Sauté de dinde (BBC)		Palette de porc	
Légumes	basilic Riz * pilaff		Pommes dauphines	œuf gluten			Trio de légumes *		Lentilles* aux carottes*	
Laitage	Yaourt*	lait			Emmental râpé*	lait	Crème dessert vanille*	lait	Tomme*	lait
Dessert			Raisin*		Salade de fruits				Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio



fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Africnage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 5 au 9 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Ananas		Crème de courgette au fromage	lait	Salade verte* au maïs*	moutarde	Salade de boulgour à l'emmental	moutarde gluten lait	Tomates vinaigrette	moutarde
Plat garni	Dos de merlu crème de citron	poisson	Boulettes végétales	gluten pois	Spirales* végégnaise*	gluten	Poisson pané	poisson œuf gluten	Lentilles aux carottes*	
Légumes	basilic Riz pilaff		Pommes dauphines	œuf gluten			Trio de légumes *			
Laitage	Yaourt*	lait			Emmental râpé*	lait	Crème dessert vanille*	lait	Tomme*	lait
Dessert			Raisin*		Salade de fruits				Pomme*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse Kiwi		Concombre* bulgare à la menthe	lait	Tomates	moutarde	Carottes* râpées au fromage	moutarde	Velouté de lentilles corail* au boursin	lait
Plat garni	Roti de dinde aux champignons	gluten lait	Bœuf bourguignon	gluten lait	Pizza Royale	gluten lait	Filet de colin Sce curry	gluten poisson crème	Tajine de légumes végétarienne	
Légumes	Coquillettes*	gluten	Petits pois/carottes		Salade*	moutarde	Brocolis* Pommes de terre*		Semoule*	gluten
Laitage	Yaourt aromatisé*	lait	Brie*	lait	Fromage blanc*	lait				
Dessert			Banane*				Compote de pomme*		Raisin*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 12 au 16 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse Kiwi		Concombre bulgare à la menthe	lait	Tomates	moutarde	Carottes* râpées au fromage	moutarde	Velouté de lentilles corail* au boursin	lait
Plat garni	Filet de poisson	poisson	Pavé d'épeautre	gluten	Pizza végétarienne	gluten lait	Filet de colin Sce curry	gluten poisson crème	Tajine de légumes végétarienne	
Légumes	Coquillettes*	gluten	Petits pois/carottes	lait			Brocolis* Pommes de terre*		Semoule*	gluten
Laitage	Yaourt aromatisé*	lait	Brie*	lait	Fromage blanc*	lait				
Dessert			Banane*				Compote de pomme*		Raisin*	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes au vermicelle	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Tomate vinaigrette	moutarde	Salade de perles de blé au thon	moutarde œuf	Kiwi	
Plat garni	Filet de merlu	poisson	Choucroûte garnie (saucisse de		Langue de Bœuf		Escalope de volaille aux champignons	gluten œuf	Fajitas végétales	gluten
Légumes	Purée crécy*	lait	Strasbourg, saucisson)		Carottes*/riz*		Haricots verts*	lait	emmental râpé* Salade	lait
Laitage	Camembert*	lait	Yaourt* aromatisé	lait	Fromage blanc*	lait	Gruyère*	lait	Petits suisses*	lait
Dessert	Pomme*						Brownies	œuf lait gluten Fr à coques		

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 19 au 23 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes au vermicelle	gluten	Betteraves* vinaigrette	moutarde	Tomate vinaigrette	moutarde	Salade de perles de blé au thon	moutarde œuf	Kiwi	
Plat garni	Filet de merlu	poisson	Saumon	poisson	Lentilles		Pavé végétal	gluten	Pâtes* et tomate cuite au basilic et	gluten
Légumes	Purée crécy*	lait	Choucroute pomme de terre		Carottes*/riz*		Haricots verts*	lait	emmental râpé* Salade	lait
Laitage	Camembert*	lait	Yaourt* aromatisé	lait	Fromage blanc*	lait	Gruyère*	lait	Petits suisses*	lait
Dessert	Pomme* 						Brownies	œuf lait gluten Fr à coques		

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

 fruits, légumes, produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Vacances

Semaine du 26 octobre au 30 octobre 2026

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson	Salade verte Raisins secs	moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères aux		Boules de bœuf*		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Sauté de dinde		Lasagnes végétariennes	gluten lait
Légumes	dés de jambon de porc		Pommes rosties aux légumes		Riz* aux légumes*		Haricots beurre	laits		
Laitage		lait	Yaourt *	lait	Crème chocolat*	lait	Fromage*	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Raisin*						Salade de fruits Gâteau sec		Pomme* locale	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

Semaine du 26 octobre au 30 octobre 2026 Menus sans viande

	Lundi	Aller- gènes	Mardi	Aller- gènes	Mercredi	Aller- gènes	Jeudi	Aller- gènes	Vendredi	Aller- gènes
Hors d'œuvre	Crème de potimaron* au fromage	lait	Ananas		Carottes * râpées aux deux couleurs	moutarde	Salade de boulgour* surimi	gluten poisson	Salade verte Raisins secs	moutarde
Plat garni	Lentilles* ménagères		Boulettes végétales		Saumon sauce aurore	poisson gluten	Omelette	œuf	Lasagnes végétariennes	gluten lait
Légumes	Aiguillettes de poisson	gluten œuf	Pommes rosties aux légumes		Riz* aux légumes*		Haricots beurre			
Laitage		lait	Yaourt *	lait	Crème chocolat*	lait	Fromage*	lait	Tomme de Messac*	lait
Dessert	Raisin*						Salade de fruits Gâteau sec		Pomme* locale	

Les menus peuvent changer par manque d'approvisionnement ou rupture de stock chez les fournisseurs

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.