



MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette		Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière		Omelette	Cordon bleu
	Purée		Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Chantaillou	<u>Fromage blanc</u>		Coulommiers	Yaourt sucré
Pâtisserie	<u>Fruit de saison</u>		Fruit de saison	Madeleine
				S/P: Roulade de volaille
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange		Lait au chocolat	Compote de pommes

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



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Pastèque		Carottes râpées	Tarte au fromage
Oeuf dur	Boulettes de bœuf à la Hongroise		Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin d'épinards	Riz		Trio de légumes	Carottes au jus
Fromage blanc sucré	Cantadou		Boursin nature	Yaourt sucré
Gaufre 	<u>Fruit de saison</u>		Crème dessert chocolat	<u>Fruit de saison</u>
	S/P: Galantine de volaille			
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales		Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature		Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit		Jus multi fruits	Fruit

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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Trio de légumes: Carottes, chou-fleur, brocolis
Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croustons	Pâté en crouste*	Salade Grecque	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup 	Pépites de colin aux trois céréales
Fromage frais aromatisé	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	Pointe de brie	<u>Cheddar</u>	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Compote pommes fraises</u>	Banane
		S/P: Pâté en crouste de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

- 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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Paupiette de lapin aux olives	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Carré de l'Est	<u>Fruit de saison</u>	Cantal		<u>Buchette</u>
Mousse au café		Tarte au flan		Compotes de pommes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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

MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	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	Beignets de courgettes	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	<u>Chanteneige</u>	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	<u>Fruit de saison</u>	S/P: Pizza au fromage		Liégeois chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Cœuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Salade piémontaise	Tomates vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Paupiette de dinde à l'estragon
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Gratin de salsifis	Purée
<u>Pont l'Evêque</u>	Fruit de saison	Rondelé nature	<u>Fromage ovale</u>	Yaourt aromatisé
Fruit de saison		Fruit de saison	<u>Flan nappé caramel</u>	Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU VACANCES ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

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



MENU VACANCES ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Taboulé	Choux rouge aux pommes	Concombres à la crème	<p style="text-align: center;">REPAS HALLOWEEN</p>
Bœuf aux carottes (PC)	Nuggets de poisson	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	
Tomme blanche	Petits pois	Riz	Gratin dauphinois	
Fruit de saison	Camembert	Cantadou	Yaourt sucré	
	Crème vanille	Clafoutis poires et amandes	Banane	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/P: Sans Porc

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

MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Saucisson à l'ail*	Pâté de tête*	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Filet de colin au citron	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (PC)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Macaroni		Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
<u>Gouda</u>	Mimolette	<u>Yaourt à boire</u>		Yaourt aromatisé
Compote de pommes-poires	<u>Fruit de saison</u>	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes	Mousse au chocolat
	S/P : Roulade de volaille	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC)		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

- 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:

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

- 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
Velouté de potiron		Quiche lorraine*	Concombre bulgare	Crêpe au fromage
Poulet rôti		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Pommes sautées		Beignets de brocolis		Haricots beurre
<u>Carré de l'Est</u>		Petit suisse aromatisé	Emmental	Buchette
Fruit de saison		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat	Flan chocolat
		S/P: Tarte au fromage		
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

- 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 fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre ciboulette	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Jardinière de légumes	Semoule		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	<u>Emmental</u>
Madeleine	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	Brownies	Banane
		S/P: Cassoulet au poulet (PC)		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

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 SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Pâté forestier*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin aux céréales	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	Maroilles	Pastel De Nata	Camembert
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits		Ananas au sirop
	S/P: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

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 SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Flammekueche*	Pâté en croute de volaille	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillé	Poisson pané	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	Petit moulé	Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Palet breton	Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Brie	<u>Kiri</u>
		Tarte au flan	Banane	Fruit de saison
		S/P: Friand au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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

MENU SCOLAIRE ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Poule au pot (PC)	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	<u>Saint-Paulin</u>	Macaroni au beurre	Yaourt à la vanille
Cookie	Compote de pommes-abricots	Banane sauce chocolat	Petit suisse aux fruits	<u>Fruit de saison</u>
			Ile flottante	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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 fleurette : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	<u>Camembert</u>		Croc'lait
<u>Fruit de saison</u>		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille		S/P: Saucisse de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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

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

* Plat contenant du porc