Menus

Semaine du 02 au 08 novembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	**Salade de haricots rouges BIO lcl, tomates et épices chili** Sauté de poulet LR sauce tomate et origan Emincés pois et blé auce champignons Crémée Haricots verts ce2 à l'ail **Yaourt aromatisé bio** Fruit lcl	**Carottes râpées bio vinaigrette** Merlu sauce butternut et champignons crémé Torsades Emmental râpé Dessert lacté gélifié chocolat	Taboulé Rôti de bœuf vf jus aux oignons Nuggets de blé Carottes persillées Fromage blanc nature **Fruit bio**	Salade d'endives aux pommes Dalh de lentilles beluga **Riz bio lcl igp de camargue** Saint Nectaire AOP **Compote de pomme bio banane**	Soupe de potiron Brandade Coulommiers Fruit
GOÛTERS			**Pain bio** Tomme blanche		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien

Menus

Semaine du 09 au 15 novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves ce2 vinaigrette Macaronade lr **Lentilles bio sauce tomate façon bolognaise** **Penne bio semi-complète** Emmental râpé Fruit	Radis et beurre **Curry d'épinards et pois chiche bio** **Riz bio de camargue igp** Bleu tendre Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel	**FERIE**	Soupe de tomate et carottes Emincés de porc vf ce2 sauce oignons, et moutarde Tarte au fromage Petits pois CE2 fermière Salade verte Yaourt aromatisé HVE de Lozère **Fruit bio lcl**	Salade verte crumble graines de courges Dés de saumon sauce crème aux herbes Chou fleur et pommes de terre sautées Gouda Muffin nature aux pépites de chocolat
GOÛTERS					

Appellation d'origine protégée
Viande française
Produits local
Haute valeur environnemental
Produits issus de l'agriculture BIO
Label Rouge
(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
Œuf plein air
Marée fraîche
Menu végétarien

Menus

Semaine du 16 au 22 novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Betteraves crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion chèvre **Coquillettes bio sauce fromage tartiflette et emmental** **Yaourt aromatisé bio** Fruit	Céleri rémoulade aux pommes Colin sauce aïoli Légumes aïoli Pont l'évèque AOP Crème dessert chocolat	Salade de lentilles aux agrumes et pesto Poulet rôti vf Emincés de pois et blé sauce blanquette Haricots plats persillés Fromage croute noire Fruit	Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau lr lcl au jus Lasagnes ricotta épinards Purée de potiron lcl Buchette lait mélange mi chèvre Barre marbrée	Galantine de volaille et cornichon Salade iceberg **Couscous végétarien légumes bio et pois chiche bio lcl** **Semoule bio** Fromage blanc nature Banane rup
GOÛTERS			**Pain bio** Barre de chocolat		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien

TOQUE & SENS Occitanie

Menus

Semaine du 23 au 29 novembre 2026



Eveil et GOÛt
Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou bicolores	Taboulé	Champignons frais sauce fromage blanc à la ciboulette	Soupe de potiron	Salade de mâche betteraves et noix
	Sauté de bœuf lcl sauce barbecue	Merlu meunière et citron	Saucisse lcl	Macaronis sauce canard ,haricot blanc,tomate façon bolognaise	**Tortilla (œuf bio)**
	Chili sin carne		Saucisse végétale	Macaronis sauce fève, cantal aop	
	Riz bio de Camargue	**Epinards bio béchamel et croutons**	**Lentilles bio lcl mijotée**	**(macaronis BIO semi complet)**	Haricots verts ce2 sautés
	Camembert	**Yaourt nature bio**	Fourme d'Ambert AOP	Emmental râpé	Petit fromage frais aromatisé
	Crème dessert caramel	Fruit	**Coupelle de purée pomme bio**	Fruit lcl	Moelleux perles de sucre
GOÛTERS			**Pain aux céréales bio** Chocolat au lait		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produits local

Haute valeur environnemental

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien

TOQUE & SENS Occitanie

Menus scolaire Roquebrune Cap Martin

Semaine du 30 novembre au 6 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	**Salade de lentilles bio vinaigrette** Emincés de dinde LR Sauce curry **Omelette bio à l'emmental** Carottes sautées Coulommiers **Banane bio**	Salade de haricots verts **Pasta et chiche bio lcl** **Macaronis bio** Emmental râpé Fruit	Soupe à la courgette et au fromage fondu vache qui rit Quiche au Maroilles Salade verte Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme	Pâté de campagne et cornichon **Oeuf dur bio mayonnaise** Boulettes de bœuf vf rav sauce tomate Boulettes de sarrasin sauce tomate **Semoule bio** **Yaourt aromatisé bio** Fruit	Endives aux pommes Beignets de poisson Gratin de chou fleur ce2 Fromage frais Saint Morêt Mousse au chocolat
GOÛTERS			**Pain bio** Pâte à tartiner		

Appellation d'origine protégée
CE2
Label Rouge
Œuf plein air
Viande française
Haute valeur environnemental
Pêche durable
Marée fraîche
Produits local
Produits issus de l'agriculture BIO
Menu végétarien
RUP
IGP

Menus scolaire Roquebrune Cap Martin

Semaine du 07 au 13 décembre 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé Sauté de poulet LR au jus Emincés de pois et blé sauce Terriyaky Haricots beurre ce2 à la tomate Yaourt nature **Fruit bio**				
GOÛTERS					

Appellation d'origine protégée
CE2
Label Rouge
Œuf plein air
Viande française
Haute valeur environnemental
Pêche durable
Marée fraîche
Produits local
Produits issus de l'agriculture BIO
Menu végétarien
RUP
IGP