

| | LUNDI 04 SEPTEMBRE | MARDI 05 SEPTEMBRE | MERCREDI 06 SEPTEMBRE | JEUDI 07 SEPTEMBRE | VENDREDI 08 SEPTEMBRE |
|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|---|
| Entrées | Melon | Pizza | Concombre vinaigrette | Carottes râpées aux raisins | Terrine de légumes mayonnaise |
| Plat principal | Lasagnes | Poisson pané | Pilons de poulet rôtis | Œufs durs | Rôti de bœuf au jus |
| | Lasagnes végétariennes | Galette de tofu-tomate-chèvre | Roulé végétal | | Fingers food mozzarella |
| Accompagnement | | Duo de courgettes | Haricots blancs à l'ail | Salade de haricots beurre | Pommes de terre vapeur |
| Produit laitier | Yaourt | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Compote de fruits | Fruit | Pêche au sirop | Gaufre et sucre | Fruit |
| | LUNDI 11 SEPTEMBRE | MARDI 12 SEPTEMBRE | MERCREDI 13 SEPTEMBRE | JEUDI 14 SEPTEMBRE | VENDREDI 15 SEPTEMBRE |
| Entrées | Salade de betteraves vinaigrette | Rosette et beurre | Salade de riz | Salade verte | Céleri rémoulade |
| Plat principal | Filet de merlu froid | Haut de cuisse de poulet aux herbes | Poisson pané | Primavera | Rôti de porc |
| | Steak soja à l'indienne | Nuggets de blé | Stick de blé pois pané | | Galette de haricots rouges |
| Accompagnement | Salade de lentilles à l'échalote | Petits pois au jus | Choux-fleur persillés | Pâtes | Grains de blé aux légumes |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Yaourt |
| Dessert | Fruit | Fruit | Fruit | Flan caramel | Poire au sirop |
| | LUNDI 18 SEPTEMBRE | MARDI 19 SEPTEMBRE | MERCREDI 20 SEPTEMBRE | JEUDI 21 SEPTEMBRE | VENDREDI 22 SEPTEMBRE MENU MEDITERRANEEN |
| Entrées | Poireau vinaigrette du lundi | Pamplemousse rose | Tarte au fromage | Concombre fines herbes | Salade vertes aux pignons de pin |
| Plat principal | Emincé de dinde aux champignons | Rôti de bœuf froid moutarde | Escalope de porc au jus | Blanquette de poisson | Lentilles jaune à la méditerranéenne |
| | Emincé végétal sauce aux champignons | Galette de pois chiches | Omelette | Steak soja tomate basilic au jus | |
| Accompagnement | Pommes de terre vapeur | Taboulé | Purée de carottes | Pâtes | Poêlée méridionale |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage blanc |
| Dessert | Fruit | Liégeois de fruits | Fruit | Crème dessert au chocolat | Gâteau de semoule au caramel |
| | LUNDI 25 SEPTEMBRE | MARDI 26 SEPTEMBRE | MERCREDI 27 SEPTEMBRE | JEUDI 28 SEPTEMBRE | VENDREDI 29 SEPTEMBRE |
| Entrées | Taboulé | Œuf dur | Carottes râpées | Terrine de légumes mayonnaise | Salade mélangée |
| Plat principal | Sauté de poulet au paprika | Quenelles | Jambon blanc | Paupiette de veau | Filet de hoki à la crème |
| | Steak de soja et petits légumes | | Croq'veggie au fromage | Yummy texas au jus | Galette lentilles vertes-betteraves-cèpes |
| Accompagnement | Blettes persillées | Ratatouille | Purée de pois cassés | Riz | Duo de courgettes |
| Produit laitier | Yaourt | Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage |
| Dessert | Fruit | Fruit | Compote de pomme | Fruit | Gâteau basque |

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.

-  Menu végétarien
-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)
-  IMSC Pêche raisonnée
-  Viande de porc française
-  Viande bovine française
-  Volaille d'origine française
-  Soja issu de production française
-  Viande d'origine française
-  Viande origine U.E
-  Viande de Porc
-  Haute qualité environnementale
-  Soja garanti sans OGM
-  Sans sucre
-  Appellation d'origine protégée

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

