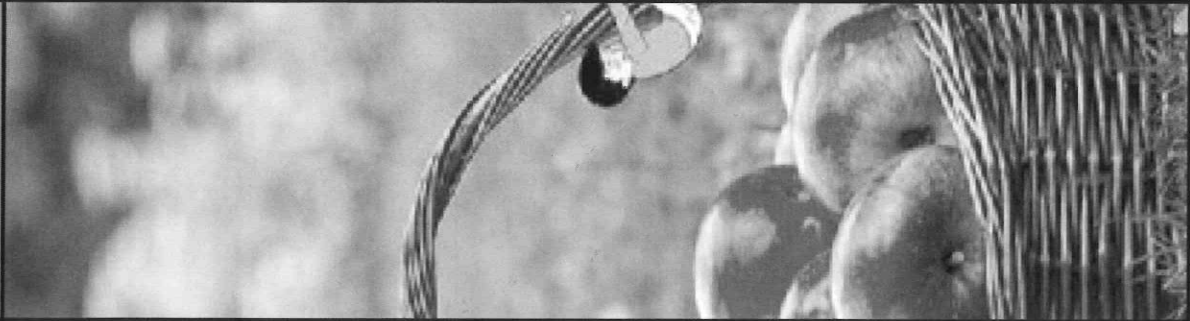
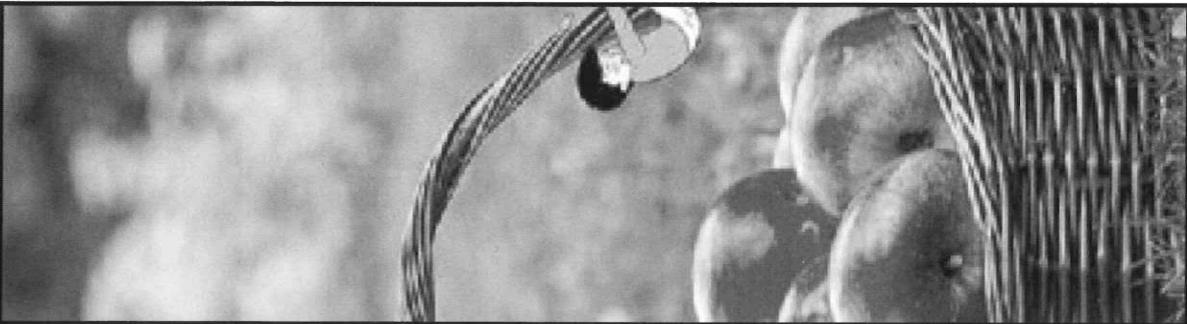


Vermand primaires Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu		
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette Cake de semoule bio, tomate, basilic Gratin de chou fleur CE2 Cantal AOP Flan nappé caramel	
Mardi	Tzatziki Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Accras de morue Coquillettes Bio - , ketchup Camembert Bio Quetsche	
Mercredi	Pizza Paupiette de volaille - Sauce normande /Quenelle nature - Sauce normande Mélange de brocolis et pommes de terre Vache qui rit Bio Raisin blanc	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon blanquette /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette Pommes de terre noisette Suisse sucré Cookie du chef chocolat	
Vendredi	Pastèque Filet de Poisson pané MSC - Sauce tartare Blé Bio à la tomate Gouda Bio Crème dessert à la vanille	

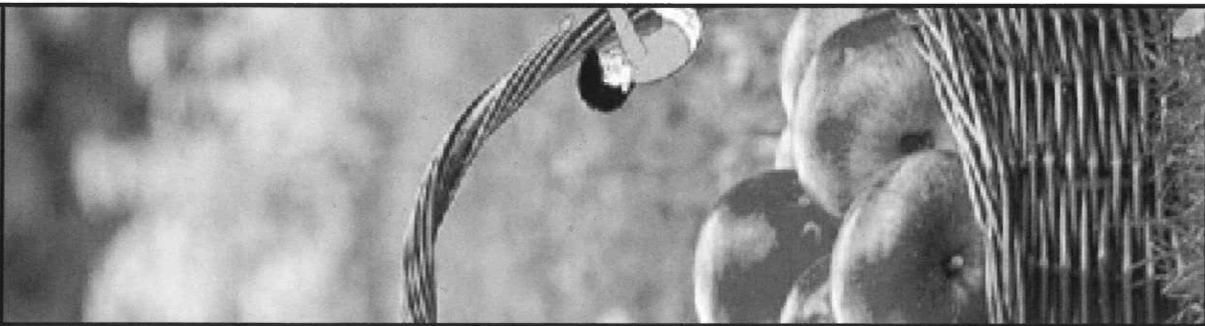
Vermand primaires

Du 28/09/2026 au 02/10/2026

Menu		
Lundi	Taboulé (à la semoule Bio)  Saucisse de filet de poulet nature /Saucisse végétale (façon chipo)  Haricots verts bio persillés  Tomme noire IGP (pointe)  Raisin noir	
Mardi	Melon Chili con carne /Chili sin carne Riz de camargue IGP  Massdam Bio  Crème dessert au chocolat	
Mercredi	Tomates - Vinaigrette balsamique Crêpinette de porc - Sauce au poivre Omelette nature avec sauce - Sauce au poivre Frites Petit moulé nature Clafoutis aux bigarreaux recette du chef 	
Jeudi	Céleri rémoulade (régional)  Pastachiches HVE (pois chiches) sauce crème et emmental Bio  Yaourt arôme (régional) Donuts	
Vendredi	Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  /Terrine de légumes Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise Pommes de terre et épinards Bio béchamel à la vache qui rit Coulommiers Prune	

Vermand primaires

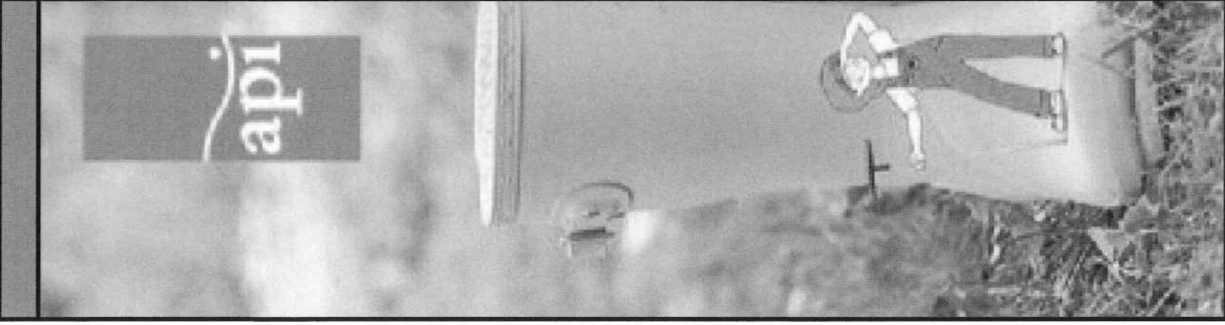
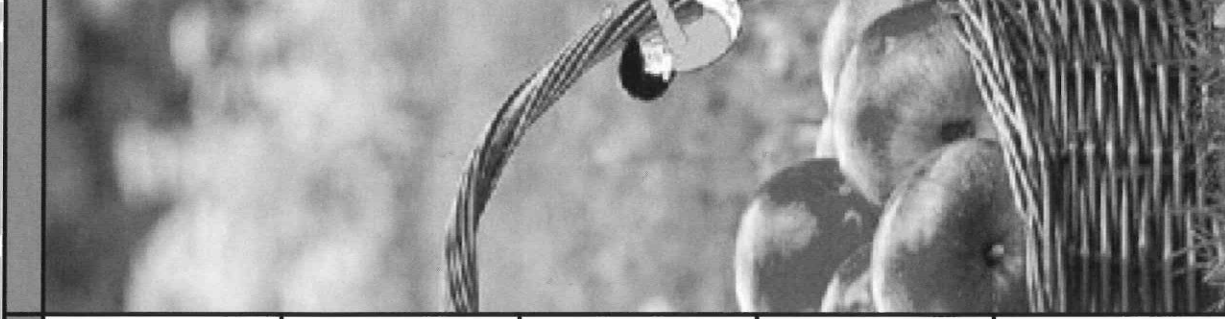
Du 05/10/2026 au 09/10/2026

Menu		
Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette au vinaigre de framboise Paupiette au veau FR - Sauce à l'indienne /Paupiette de poisson - Sauce à l'indienne Semoule bio Saint Môret Bio Gaufre fantasia	
Mardi	Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise /Omelette nature avec sauce - Sauce dijonnaise Lentilles Bio au jus Buchette lait mélange Banane Bio	
Mercredi	Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, (emmental Bio) Suisse sucré Éclair au chocolat	
Jeudi	Cake du chef au chorizo /Cake du chef emmental et mimolette Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon blanquette /Pavé de merlu MSC - Sauce basquaise Mélange de pommes de terre et carottes Bio persillées Pont l'Evêque AOP Pomme Bio	
Vendredi	Concombre - Vinaigrette à la bulgare Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Boulgour Bio Mimolette Bio Flan nappé caramel	

Vermand primaires

Du 12/10/2026 au 16/10/2026

Menu

	Lundi	Céleri rémoulade (régional)  Gratin de pommes de terre, mimolette et emmental bio  Speculoos Compôte pomme Bio 	
	Mardi	Taboulé (à la semoule Bio)  Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Petits pois CE2 au jus Edam Bio  Prune	
	Mercredi	Crêpe au fromage Saucisse de porc CE2  /Saucisse végétale (façon chipo) Frites -, ketchup Cantal AOP  Liégeois vanille	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange Boulettes de bœuf Bio  /Boulette de lentilles et légumes - Sauce napolitaine Spaghetti Bio  Emmental Bio râpé  Brookie du chef au chocolat 	
	Vendredi	Cervelas -, cornichons /Médailon de surimi Tarte au Maroilles  Salade verte - Vinaigrette au xérès Camembert Bio  Raisin blanc	