



Scolaires - PUCEUL

Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025



GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette	Melon	Salade picorette Mais, carotte, tomate, petits pois, vinaigrette	Coquillettes monégasques coquillettes, thon, tomate, mayonnaise	Duo de crudités céleri, carotte, vinaigrette
Filet de poulet sauce curry	Lasagnes à la bolognaise *	Tortilla d'omelette	Paupiette de veau sauce moutarde	Poisson meunière sauce tartare
Blé	-	Légumes couscous Navel, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate	Haricots verts persillés	Riz
Fruit de saison	Compote pomme fraise	Riz au lait	Fruit de saison	Gateau maison à la vanille



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur

pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
~ certification
ivironnementale niveau



Scolaires - PUCEUL

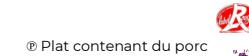
Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beteraves vinaigrette	Salade lyonnaise Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise	Salade napolitaine tortis, tomate, maïs, vinaigrette	Melon	Salade régionale Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette
Saucisse de Strasbourg	Palet végétarien + ketchup	Filet de poulet sauce normande <small>Origine U.E.</small>	Hachis parmentier *	Colin sauce beurre nantais
Purée de patate douce	Trio de légumes Carotte, choux fleurs, brocolis	Batonnière de légumes Carottes, courgette, oignon, haricots beurre, brocolis	-	Riz
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème au caramel	Coupelle de fruits au sirop	Purée de pommes + Galette St Michel



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
péche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
Certification
environnementale niveau



Scolaires - PUCEUL

Semaine 38 du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	Melon	Salade du pêcheur Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	Concombre à la crème	Cervelas ®
Pané végétal + ketchup	Jambon grill sauce tomate ®	Emincés de poulet sauce aigre douce	Brandade de poisson *	Paupiette de veau sauce forestière Origine U.E.
Riz aux légumes riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon	Farfalles	Poêlée bretonne choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt	-	Petits pois
Fruit de saison	Flan gélifié au chocolat	Fruit de saison	Mousse au citron	Gateau maison au chocolat



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
Pêche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés
Certification
vironnementale niveau



Scolaires - PUCEUL

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025



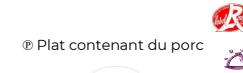
VEGETARIEN

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

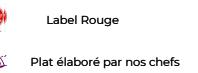
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade carnaval coquillette, tomate, carotte, maïs, concombre, vinaigrette	Melon	Salade exotique Salade verte, tomate, maïs, ananas	Salade piémontaise ® pdt, jambon, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise	Carottes rapées emmental
Cordon bleu + ketchup	Boulettes de bœuf aux légumes	Gratin de pdt au jambon ® *	Filet de lieu sauce citron	Couscous végétarien *
Julienne de légumes Carottes, choux fleurs, céleri, carottes jaunes	Lentilles cuisinées	-	Duo de choux Choux fleurs, brocolis	-
SEM	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Pêche au sirop



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
péche durable



Produit biologique
Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2



Scolaires - PUCEUL

Semaine 40 du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes et de maïs	Duo de betteraves et de thon vinaigrette	Taboulé	Nems aux légumes	Salade lorette Mâche, betteraves
Rougail saucisse	Tortilla d'omelette	Blanquette de dinde	Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
Riz	Salade verte	Duo de haricots Harcots verts, haricots beurre	Poêlée de carottes et de champignons	Pommes de terre maître d'hotel pdt, beurre à l'ail
Purée de pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison	Choux à la vanille	Yaourt aromatisé



Repas végétarien



Plat contenant du porc



Plat élaboré par nos chefs



Label Rouge
Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
péche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
certification
environnementale niveau
2





Scolaires - PUCEUL

Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade complète <small>riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette</small>	 Salade bulgare <small>concombre, carotte, sauce bulgare</small>	 Salade coleslaw <small>chou blanc, carotte, mayonnaise</small>	 Salade de pennes antillaises <small>pennes, acharde de légumes, courgette</small>	 Macédoine de légumes
 Emincés de dinde sauce paprika	 Nuggets de poisson + ketchup	 Tarte au fromage	 Poulet sauce colombo	 Gratin de coquillettes au jambon *
 Carottes à l'ail	 Boulgour	 Salade verte	 Riz créole	-
 Fruit de saison	 Coupelle de fruits au sirop	 Cookies	 Gateau maison à la noix de coco	 Fruit de saison



Repas végétarien



Origine I.U.E.



Pâté contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur
pêche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
Certification
vironnementale niveau

2



Scolaires - PUCEUL



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

LUNDI Salé	MARDI Amère	MERCREDI	JEUDI Sucré	VENDREDI Acide
Crêpe au fromage	Duo de choux <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>	Duo de betteraves et de maïs	Salade mélée aux pommes <small>carotte, céleri, pomme, vinaigrette</small>	Demi pamplemousse
Galette de lentilles et de boulgour	Gratin d'endives et de pdt au jambon ® *	Filet de colin sauce ciboulette	Filet de poulet sauce au miel	Emincés de dinde sauce tomate
Légumes pot au feu <small>oignon, carotte, poireaux, navet, pdt</small>	-	Riz	Carottes au beurre	Ratatouille <small>courgette, tomate, aubergine, oignon, poivron</small>
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Crème à la vanille	Fruit de saison	Gateau maison au citron



Repas végétarien



® Plat contenant du porc



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Coeur
péche durable



Produit biologique
Produit AOP

* Plats composés
certification environnementale niveau 2



Origine U.E.

