















## Scolaires - PUCEUL




Semaine 36 du lundi 1 septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes rapées vinaigrette	Melon	 Salade picorette <small>Mais, carotte, tomate, petits pois, vinaigrette</small>	 Coquillettes monégasques <small>coquillettes, thon, tomate, mayonnaise</small>	 Duo de crudités <small>céleri, carotte, vinaigrette</small>
 Filet de poulet sauce curry <small>Origine U.E.</small>	Lasagnes à la bolognaise *	Tortilla d'omelette	 Paupiette de veau sauce moutarde <small>Origine U.E.</small>	Poisson meunière sauce tartare <small>Produit Bleu Blanc Cœur</small>
 Blé	-	 Légumes couscous <small>Navet, carotte, courgette, pois chiche, poivron, céleri, tomate</small>	 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 Cœur

 pêche durable



Produit biologique

 Produit AOP



\* Plats composés

~ertification

vironnementale niveau

4



## Scolaires - PUCEUL



Semaine 37 du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025

### LUNDI

Beteraves vinaigrette

Saucisse de Strasbourg ®

Purée de patate douce

Fruit de saison

### MARDI



Salade lyonnaise  
Pdt, carotte, céleri, œuf dur, olive, mayonnaise

Palet végétarien + ketchup

Trio de légumes  
Carotte, chou fleurs, brocolis

Fruit de saison

### MERCREDI

Salade napoléon  
tortis, tomate, maïs, vinaigrette

Filet de poulet sauce normande  
Origine U.E.

Battonnière de légumes  
Carottes, courgette, oignon, haricots beurre, brocolis

Crème au caramel

### JEUDI

Melon

Hachis parmentier \*

-

Coupelle de fruits au sirop

### VENDREDI

Salade régionale  
Mâche, tomate, concombre, thon, ciboulette, vinaigrette

Colin sauce beurre nantais

Riz

Purée de pommes + Galette St Michel



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



\* Plats composés

certification  
environnementale niveau

2



## 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 <small>Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise</small>	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
Riz aux légumes <small>riz, carotte, petits pois, courgette, maïs, oignon</small>	Farfalles	Poêlée bretonne <small>choux fleurs, haricots verts, carottes, pdt</small>	-	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 Cœur



pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau  
2



















## Scolaires - PUCEUL

Semaine 39 du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025



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



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP

\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau

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
Rougail saucisse ®	Tortilla d'omelette	 Blanquette de dinde	Aiguillettes de poulet sauce hongroise	Beignets de calamar sauce tartare
 Riz	Salade verte	 Duo de haricots	 Poêlée de carottes et de champignons	 Pommes de terre maitre d'hotel
		Haricots verts, haricots beurre		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



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



\* Plats composés certification ivironnementale niveau



## Scolaires - PUCEUL

Semaine 41 du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre 2025



### LUNDI

Salade complète

riz, tomate, œuf dur, gruyère, concombre, vinaigrette

Emincés de dinde sauce paprika

Carottes à l'ail

Fruit de saison

### MARDI

Salade bulgare

concombre, carotte, sauce bulgare

Nuggets de poisson + ketchup

Bouलगour

Coupelle de fruits au sirop



### MERCREDI

Salade coleslaw

chou blanc, carotte, mayonnaise

Tarte au fromage

Salade verte

Cookies

### JEUDI

Salade de penne antillaises

penne, achard de légumes, courgette

Poulet sauce Colombo

Riz créole

Gâteau maison à la noix de coco

### VENDREDI

Macédoine de légumes

Gratin de coquillettes au jambon ® \*

-

Fruit de saison



Repas végétarien

® Plat contenant du porc



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau  
2






## Scolaires - PUCEUL



Semaine 42 du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2025

 <b>LUNDI</b> <b>Salé</b>	<b>MARDI</b> <b>Amère</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b> <b>Sucré</b>	<b> VENDREDI</b> <b>Acide</b>
Crêpe au fromage	Duo de choux <small>chou blanc, chou rouge, vinaigrette</small>	Duo de betteraves et de maïs	Salade mêlée 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 Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau