



RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 31 aout au 04 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin			<i>Lait / Pain</i> <i>Nectarine / Pain au lait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Raisin</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Lait / Pain</i>
ENTREES		<i>Salade de quinoa</i> <i>Salade de haricots rouges</i> <i>Taboulé menthe citron</i>	<i>Tomate vinaigrette</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Chou blanc rémoulade</i> <i>Pamplemousse Orange</i>	<i>Sardine au citron</i> <i>Rillettes de thon</i> <i>Rillettes de porc</i>
PLATS ET GARNITURE		<i>Crousti fromage</i> <i>Batavia</i>	<i>Sot l'y laisse de dinde a la crème</i> <i>Crêpe au fromage</i> <i>Chou-fleur vapeur bio</i>	<i>Roti de bœuf au jus</i> <i>Omelette bio</i> <i>Frites</i>	<i>Pave de lieu sauce aurore</i> <i>Gratin de courgettes bio</i>
FROMAGES ET DESSERTS		<i>Emmental bio</i> <i>Nectarine bio</i> <i>Edam bio</i> <i>Pomme bio</i> <i>Gouda bio</i> <i>Raisin bio</i>	<i>Six de Savoie</i> <i>Raisins</i>	<i>* Vache qui rit bio</i> <i>Glace</i>	<i>Chanteneige bio</i> <i>Prunes bio</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>Banane bio</i> <i>Chanteneige bio</i> <i>Raisin bio</i>
Accueil du Soir		<i>Lait / Pain</i> <i>Prune / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc bio / Biscuit</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Raisin</i> <i>Brioche/Banane</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 07 au 11 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Six de Savoie</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme fraises Plumetis</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / gaillardise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beurre / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc</i>
ENTREES	<i>Carottes râpées bio</i> <i>Concombre</i> <i>Tomate</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Saucisson sec cornichon</i> <i>Filet de maquereau</i>	<i>Taboulé bio</i>	<i>Haricots verts bio vinaigrette</i> <i>Macédoine de légumes bio</i> <i>Salade de maïs bio</i>	<i>Cèleri râpé bio</i> <i>Duo de crudités</i> <i>Pastèque</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Gratin de pâtes bio au jambon</i> <i>Gratin de pâtes bio a la dinde</i> <i>Gratin de pâtes bio au thon</i>	<i>Saute de veau aux champignons</i> <i>Omelette aux champignons</i> <i>Lentilles bio</i>	<i>Paëlla de légumes</i> <i>Riz et céréales</i>	<i>Pizza au fromage</i> <i>Fait maison</i> <i>Salade</i>	<i>Dos de lieu sauce citron</i> <i>Blé bio aux petits légumes</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Fromage blanc aux fruits bio</i> <i>Madeleine bio</i>	<i>Cantadou</i> <i>Abricots</i> <i>Cantadou</i> <i>Pastèque</i> <i>Cantadou</i> <i>Nectarine</i>	<i>Camembert</i> <i>Pêche</i>	<i>Entremets vanille</i> <i>Sablés bio</i> <i>Liégeois café</i> <i>Sablés bio</i> <i>Flan vanille Caramel</i> <i>Sablés bio</i>	<i>Kiri bio</i> <i>Millefeuilles</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Abricots / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Beignet pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Raisin</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / Cassis</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 14 au 18 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Délice à l'emmental</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme / fraises</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt à boire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Kiri bio</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Petits suisses aux fruits</i>
ENTREES	<i>Concombre sauce Bulgare</i> <i>Pamplemousse Orange Ananas</i> <i>Tomate vinaigrette</i>	<i>Friand au fromage</i>	<i>Melon Pastèque</i>	<i>Mdml</i> <i>Carottes râpées</i> <i>Locale</i>	<i>Rillettes de thon</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Pâté de foie cornichon</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Sauté d'agneau</i> <i>Crousti fromage</i> <i>Flageolets</i>	<i>Omelette bio</i> <i>Trio de légumes Bio</i>	<i>Petit brin de veau à la moutarde</i> <i>Donuts de poisson</i> <i>Haricots beurre</i>	<i>Poulet Vallée d'auge</i> <i>Cabillaud à la crème</i> <i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>Tajine végétarien</i> <i>Semoule bio</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Babybel bio</i> <i>Cake pomme banane</i>	<i>Chanteneige Nectarine</i> <i>Chanteneige Melon</i> <i>Chanteneige Raisin</i>	<i>Carré frais</i> <i>Barre glacée</i>	<i>Pont L'évêque</i> <i>Pomme Cuite</i> <i>Circuit court</i> <i>Alimentation saine et durable</i>	<i>Mousse au chocolat</i> <i>Ile flottante</i> <i>Liégeois de fruits</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Lait gélifié chocolat / Biscuit</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire / Gâteau</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Nectarine / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pomme/Ananas</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 21 au 25 septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Boursin nature</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes coing</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Pik et croq / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt à boire</i>
ENTREES	<i>Tomate bio</i> <i>Courgettes bio râpées</i> <i>Coleslaw</i>	<i>Filet de maquereau</i> <i>Saucisson sec beurre</i> <i>Pâté de campagne cornichon</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Macédoine de légumes</i> <i>Chou fleur Mimosa</i> <i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Radis beurre</i> <i>Carottes bio râpées</i> <i>Champignons à la crème</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>meunière de colin</i> <i>Pommes risolées</i>	<i>Spaghetti végétale façon Bolognaise</i>	<i>Ragoût de saumon aux abricots secs</i> <i>Boulgour</i>	<i>Palette de porc aux oignons</i> <i>Rôti de dinde</i> <i>Omelette</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Hachis de la mer</i> <i>laitue</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Fromage blanc vanillé</i> <i>Petits suisses aux fruits</i> <i>Yaourt fermier</i>	<i>Raisin blanc</i> <i>Poire</i> <i>Pastèque</i>	<i>Compote de fruits</i>	<i>P'tit Louis Coque</i> <i>Raisin bio</i> <i>Vache qui rit OP</i> <i>Banane bio</i> <i>St Moret</i> <i>Pomme bio</i>	<i>Vache qui rit OP</i> <i>Glace bio</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt fermier</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Gaufre / Confiture</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Raisin</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes bananes</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026 Semaine de pesées

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Samos</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes bananes</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc aux fruits</i>
ENTREES	<i>Coleslaw</i> <i>Concombre bio à la crème</i> <i>Tomate vinaigrette</i>	<i>Filet de sardine</i> <i>Œuf mimosa</i> <i>Paté de foie cornichon</i>	<i>Velouté de butternut bio</i>	<i>Blé Océane</i> <i>Quinoa gourmand à la Provençales</i> <i>Taboulé bio</i>	<i>Rillettes de thon</i> <i>Thon mayonnaise/crouste</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Saucisse végété</i> <i>Carottes braisées</i>	<i>Meunière de colin et citron</i> <i>Riz à la tomate</i>	<i>Blanquette de dinde</i> <i>Blanquette de poisson</i> <i>Purée de pommes de terre bio</i>	<i>Emincé de bœuf Sauce camembert</i> <i>Tarte au fromage</i> <i>Haricots verts</i>	<i>Tortellinis aux fromages</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Vache qui rit bio</i> <i>Paris Brest</i>	<i>Banane bio</i> <i>Raisin bio</i> <i>kiwi bio</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Raisin noir</i> <i>Melon vert</i> <i>Poire</i>	<i>Entremets chocolat</i> <i>Yaourt à la vanille bio</i> <i>Yaourt Bulgare</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Prunes / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crêpe / jus de pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes vanille</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 05 au 09 octobre 2026 Semaine bleue

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accueil du Matin	<i>Lait / Pain</i> <i>Chanteneige</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes poires</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Muffin chocolat</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>babybel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc *</i>
ENTREES	<i>Carottes bio râpées</i> <i>Pamplemousse Orange</i> <i>Chou blanc bio</i>	<i>Betteraves bio</i>	<i>Concombre bio</i>	<i>Soupe tomate vermicelle</i>	<i>Croisillon au fromage</i>
PLATS ET GARNITURE	<i>Cabillaud sauce aurore</i> <i>Semoule bio</i>	<i>Crêpinette à la moutarde</i> <i>Nuggets de poulet</i> <i>Nuggets végétal</i> <i>Chou fleur bio au beurre</i>	<i>Galette Dinde Fromage</i> <i>Galette Fromage</i> <i>Haricots verts bio</i>	<i>Rôti de bœuf</i> <i>Omelette</i> <i>Gratin Dauphinois</i>	<i>Lasagne végétales pois chiche petits légumes</i> <i>Salade Iceberg</i>
FROMAGES ET DESSERTS	<i>Pêche au sirop</i> <i>Pomme cuite au caramel</i> <i>Abricot au sirop</i>	<i>Gouda bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i> <i>Camembert bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i> <i>Babybel bio</i> <i>Crêpe bio/ miel bio</i>	<i>Chanteneige bio</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Ananas au sirop chantilly</i> <i>Compote de fruits</i> <i>Poire sauce chocolat</i>	<i>Raisin bio</i> <i>Kiwi bio</i> <i>Pomme bio</i>
Accueil du Soir	<i>Lait / Pain</i> <i>Poire / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Jus d'orange / Banane</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Pomme</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes Fraises</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites





RESTAURATION MUNICIPALE

VILLE D ' HEROUVILLE ST CLAIR



Menus du 12 au 16 octobre 2026
Semaine du Goût! Encourager tous les enfants, à éveiller leur goût et vivre une expérience savoureuse.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<i>Accueil du Matin</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Croclait/Biscuit fraise</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes coing</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Banane Miel</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Pik & croq</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Yaourt fermier</i>
<i>ENTREES</i>	<i>Céleri bio rémoulade</i> <i>Chou rouge bio</i> <i>Coleslaw</i>	<i>Velouté de courgette bio</i> <i>au fromage fondu</i>	<i>Salade duo de crudités bio</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Salade thon et pomme de terre</i> <i>Rillettes cornichon</i>	<i>Chou-fleur bio mimosa</i> <i>Trio de lentilles vinaigrette</i> <i>Betteraves à la moutarde</i>
<i>PLATS ET GARNITURE</i>	<i>Paella au poulet</i> <i>Paella de la mer</i>	<i>Raviolis de légumes bio</i> <i>Batavia</i>	<i>Sauté de bœuf à la Thaï</i> <i>Meunière de colin</i> <i>Nouilles asiatiques de blé</i>	<i>Petit brin de veau</i> <i>Palet tomate fromage</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Lieu sauce crème</i> <i>Quinoa bio</i>
<i>FROMAGES ET DESSERTS</i>	<i>Yaourt fermier BBC</i> <i>Sablés bio</i>	<i>Flan</i>	<i>Poire au chocolat</i>	<i>Entremets vanille</i> <i>Mousse vanille</i> <i>Ile flottante</i>	<i>Edam Bio</i> <i>Ananas</i> <i>Gouda Bio</i> <i>Raisin</i> <i>Emmental Bio</i> <i>Orange</i>
<i>Accueil du Soir</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Pomme / Chocolat / Beurre</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Fromage blanc vanillé</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Plumetis / Yaourt à boire</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Confiture / Orange</i>	<i>Lait / Pain</i> <i>Compote pommes banane</i>

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production,

** Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles*

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes :
 présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites*

