



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Colin meunière	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Cordon bleu
	Jardinière de légumes	Boulghour	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Chantailou	Pont l'évêque	Mimolette		Yaourt sucré
Pâtisserie	<u>Fruit de saison</u>	Mousse au chocolat	Fruit de saison	
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre </p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf à la Hongroise </p> <p>Riz</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Boursin nature</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Tortis </p> <p>Yaourt sucré</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Trio de légumes: Carottes, chou-fleur, brocolis

- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- VG: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Tomates	
Lasagnes à la provençale (PC) 	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)  	Boulettes d'agneau à la marocaine	Pépites de colin aux trois céréales 
	Petits pois à l'anglaise		Semoule	Rösti aux légumes
Fromage frais aromatisé 	Pointe de brie	Vache qui rit 	Pont l'évêque 	Yaourt à la vanille
Galette bretonne	<u>Fruit de saison</u> 	Quatre-quarts aux pralines roses 	<u>Compote pommes fraises</u> 	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Melon vert</p> <p>Fish and chips (PC) </p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Boulettes végétales</p> <p>Pâtes à la primavera</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan </p> 	 <p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p><u>Buchette</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)				Chou blanc à la japonaise
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Pizza au fromage et salade composée (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Pommes sautées
Petit suisse aux fruits	Tomme des Pyrénées	Gouda	Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	Fruit de saison	Tarte aux fruits	<u>Fruit de saison</u>
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce			

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc V6 : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf aux cornichons	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Steak haché de cabillaud	Salade verte
Penne	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Chou fleur	Hachis parmentier (PC)
Pont l'Evêque	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Fromage ovale	Mimolette
Compte de pommes	Fruit de saison	Rondelé nature	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Boulettes de sarrasin		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger		S/V: Parmentier de poisson (PC)
		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)		

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG: Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Salade de pâtes	Saucisson sec*	
Lasagnes végétariennes (pc)	Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson poêlé au beurre
	Semoule	Mijoté de légumes	Courgettes et pommes de terre	Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V: Falafel en sauce	S/V: Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 44- DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané et carottes au beurre</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>	<p>REPAS HALLOWEEN</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Julienne de légumes</p> <p><u>Gouda</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p><u>Boursin ail et fines herbes</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Maïs au thon</p>	<p>Sauté de poulet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok</p> <p><u>Yaourt à boire</u></p> <p>Marbré au chocolat </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p></p>	<p>Filet de poulet pané</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Coquillettes</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate</p>		<p>Potage</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit suisse aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Poisson meunière </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans viande

S/P : Sans porc

V6 : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de dinde aux champignons	Filet de lieu beurre blanc 	Sauté de bœuf mironton 	Carottes râpées 	Œuf dur mayonnaise 
Jardinière de légumes	Semoule 	Pommes vapeur	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aromatisé	Chaurce 	Brie	Riz	Jeunes carottes caramélisées
Madeleine 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce	Brownies 	Banane 
				S/V : Croustillant au fromage

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Escalope de poulet panée</p> <p>Pommes rissolées</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais nature </p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage</p> <p>Chipolatas aux herbes* </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p>S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Edam</p> <p>Pastel De Nata</p> 	<p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Tortis</p> <p>Camembert</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V: Poisson meunière</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V : Sans viande S/P : Sans porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Flammekueche*		
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Rôti de veau au thym	Crêpinette au jus*	Poisson pané 	Escalope viennoise
	Purée	Épinards à la crème	Röstis aux légumes 	Petits pois à l'anglaise
Petits suisses aux fruits 	Fromage ovale	<u>Bleu</u> 	Brie	<u>Kiri</u>
Palet breton 	<u>Fruit de saison</u> 	Tarte au flan 	Crème dessert vanille	Compote de pommes 
				
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise			
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Petit salé aux lentilles* (PC)	Filet de merlu à la tomate  Macaroni au beurre	Boulettes de bœuf façon kefta  
Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais 	<u>Vache qui rit</u>	Yaourt à la vanille 
Cookie 	Fruit de saison 	Banane sauce chocolat	Ile flottante	<u>Fruit de saison</u> 
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V : Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées		S/V : Pané fromager

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE VIARMES



SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Cordon bleu
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Cuisse de poulet rôti		Haricots verts
Purée	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes		Croc'lait
Petit Louis	Banane	<u>Camembert</u>		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		Fruit de saison		S/V : Poisson pané
		S/V : Falafel en sauce		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc