# Menus scolaires

## Du lundi 01 au vendredi 05 septembre 2025

| Lundi 01 | Mardi 02 | Mercredi 03 | Jeudi 04 | Vendredi 05 |
|---|---|---|---|---|
| Melon | Taboulé | Betterave au chèvre | Carottes râpées | Salade de pois chiches |
| Poulet | Rôti de veau | Poisson | Lasagnes à la bolognaise de Bruno | Omelette au fromage |
| Frites fraîches | Petits pois | Céréales | | Carottes vichy |
| Yaourt | Crème dessert | | Yaourt | |
| | | Fruit | | Fruit |

Origine viande : française.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des mesures anti-gaspillage, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. La validation des menus est effectuée par une diététicienne.

Ces menus peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, mollusques.

Produit en rouge :

Fait maison :

Produit en vert :

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles :

Ychoux
Au cœur des Landes

# Menus scolaires

## Du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

| Lundi 08 | Mardi 09 | Mercredi 10 | Jeudi 11 | Vendredi 12 |
|---|---|---|---|---|
| Jambon/macédoine | Salade verte au fromage | Salade de tomates/mozzarella | Salade verte aux noix, bleu et croutons | Salade de lentilles |
| Poisson | Sauté de porc au caramel | Cordon bleu | Rôti de bœuf | Nuggets de blé |
| Epinards à la crème | Riz cantonais | Haricots verts | Pommes sautées | Pâtes au gruyère |
| | | Yaourt /céréales | Yaourt | |
| Fruit | Glace | | | Fruit |

Origine viande : française.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des mesures anti-gaspillage, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. La validation des menus est effectuée par une diététicienne.

Ces menus peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, mollusques.

Produit en rouge :

Fait maison :

Produit en vert :

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles :

# Menus scolaires

## Du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

| Lundi 15 | Mardi 16 | Mercredi 17 | Jeudi 18 | Vendredi 19 |
|---|---|---|---|---|
| Crudités | Carottes râpées | Maïs en salade | Salade verte | Concombre/féta |
| Œufs durs | Couscous au poulet | Rôti de porc | Lasagnes à la bolognaise de Bruno | Truite |
| Riz à la tomate | | Lentilles | | Gratin de légumes |
| Yaourt | Fromage | Petit suisse | Glace | Fromage |
| | Fruit | | | Chouquette |

Origine viande : française.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des mesures anti-gaspillage, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. La validation des menus est effectuée par une diététicienne.

Ces menus peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, mollusques.

Produit en rouge :

Fait maison :

Produit en vert :

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles :

Ychoux
Au cœur des Landes

# Menus scolaires

## Du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

| Lundi 22 | Mardi 23 | Mercredi 24 | Jeudi 25 | Vendredi 26 |
|---|---|---|---|---|
| Charcuterie | Betterave | Salade de riz | Cèleri rémoulade | Œufs durs /mayonnaise |
| Blanquette de dinde | Poisson | Croustillant au fromage | Rôti de veau | Chipolatas |
| Carotte vichy | Purée de pomme de terre | Courgettes | Brocolis | Haricots blancs cuisinés |
| Yaourt | Fromage | Fromage blanc | Yaourt | |
| | Fruit | | Biscuit | Fruit |

Origine viande : française.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des mesures anti-gaspillage, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. La validation des menus est effectuée par une diététicienne.

Ces menus peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, mollusques.

Produit en rouge :

Fait maison :

Produit en vert :

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles :

## Labels

: Label Rouge

: BIO

: AOC

: AOP

: IGP

: STG

: HVE

: Pêche Durable

: MSC

: RUP

: Produit de la ferme

: Issu du commerce équitable

: Local

: Bleu Blanc Coeur

: VBF

: VPF

: Circuit court

: Durable

: Volaille Française

: Fait Maison

## Origines

## Allergènes

(1) : Arachide

(2) : Céleri

(3) : Fruits à coque

(4) : Crustacés

(5) : Gluten

(6) : Lait

(7) : Lupin

(8) : Mollusques

(9) : Moutarde

(10) : Oeuf

(11) : Poisson

(12) : Sésame

(13) : Soja

(14) : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.