

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

menus du 1 Septembre au 18 Octobre 2026

	<u>Mardi 1 Septembre</u> - Melon - Sauté de veau - Pomme de terre vapeur - Fromage blanc au speculoos	<u>Jeudi 3 Septembre</u> - Pâté de campagne - Poulet tandoori - Haricots verts à l'ail - Brie - Brick de fruits	<u>Vendredi 4 Septembre</u> - Carottes râpées - Pâtes à la bolognaise végétale - Fromage - Gâteau au chocolat
<u>Lundi 7 Septembre</u> - Oeufs mayonnaise - Poisson - Courgettes sautées - Camembert portion - Nectarines	<u>Mardi 8 Septembre</u> - Tomates vinaigrette - Escalope de volaille - Petits pois - Riz au lait	<u>Jeudi 10 Septembre</u> - Radis beurre - Tajine de semoule aux légumes - Fromage - Compote de pêches	<u>Vendredi 11 Septembre</u> - Concombre vinaigrette - Hachis Parmentier - Yaourt
<u>Lundi 14 Septembre</u> - Pastèque - Pates carbo végétales - Liegeois chocolat	<u>Mardi 15 Septembre</u> - Salade de riz et maïs - Sauté de porc curry - Brocolis - Fromage - Pêches	<u>Jeudi 17 Septembre</u> - Salade verte emmental - Bœuf bourguignon - Carottes braisées - Tarte aux pommes	<u>Vendredi 18 Septembre</u> - Céleri rémoulade - Filet de poisson - Riz pilaf – ratatouille - Petit suisse - Bananes

<u>Lundi 21 Septembre</u> - Concombre à la tomate - Cordon bleu - Gratin dauphinois - Fromage - Compote pommes abricots	<u>Mardi 22 Septembre</u> - Taboulé de Chou-fleur - Pâtes à la bolognaise végétale - Gruyère - Moelleux chocolat	<u>Jeudi 24 Septembre</u> - Radis beurre - Emincé de dinde au lait de coco - Jardinière de légumes - Ananas	<u>Vendredi 25 Septembre</u> - Carottes râpées - Poisson à la provençale - Riz pilaf - Oeuf au lait
<u>Lundi 28 Septembre</u> - Macédoine de légumes Mayonnaise - Poulet rôti - Purée de brocolis - Fromage - Fruit	<u>Mardi 29 Septembre</u> - Tomates vinaigrette - Jambon grillé - Mogettes - Paris-Brest	<u>Jeudi 1 octobre</u> - Salade de pâtes - Oeufs durs - Epinards à la crème - Fromage blanc demi écrémé	<u>Vendredi 2 Octobre</u> - Salade de choux blanc aux pommes - Poisson pané frit - Coquillettes - Fromage - Pomme cuite
<u>Lundi 5 Octobre</u> - Concombre vinaigrette - Parmentier de Poisson - Yaourt	<u>Mardi 6 Octobre</u> - Céleri rémoulade - Omelette nature aux pommes de terre - Fromage - Compote pommes abricots	<u>Jeudi 8 Octobre</u> - Taboulé - Blanquette de dinde - Haricots beurre - Gâteau chocolat et crème anglaise	<u>Vendredi 9 Octobre</u> - Oeufs mayonnaise - Sauté de veau - Pâtes - Petit suisse - Fruit

<u>Lundi 12 Octobre</u>	<u>Mardi 13 Octobre</u>	<u>Jeudi 15 Octobre</u>	<u>Vendredi 16 Octobre</u>
- Cake à la tomate - Poisson - Mafaldine - Yaourt	- Chou fleur mimosa - Kebab - Salade - Fromage – Fruit frais	- Macédoine de légumes - Crêpes jambon gruyère - Crêpes au sucre	- Coleslaw - Steak haché frais sauce poivre vert - Blé - Compote de pommes/poire

Semaine du goût : « La farine »

Labels entrant dans les 50 % de produits durables et de qualité

Agriculture biologique

Pêche durable

Périphérique ou Local

Viande française

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les menus sont composés par une commission à laquelle participent : des personnels du restaurant scolaire, des représentants des parents d'élèves, des élus et une diététicienne. Les menus peuvent être modifiés au dernier moment en fonction des approvisionnements.

Pour éviter le gaspillage, le pain, les desserts (crème, fruit, yaourt...) non utilisés à midi, seront servis à la garderie en supplément du goûter déjà prévu.