

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – SEPTEMBRE 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 1 au 4
septembre

C'est la rentrée



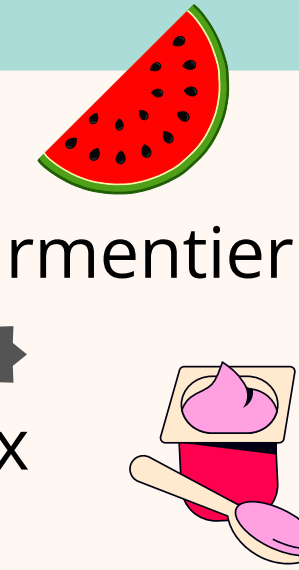
Melon ★
Boule à l'agneau ★
sauce curry
Frites
Glacé



P-de-t, tomate, maïs
Nuggets de blé
Jeune carottes
Emmental
Fruit de saison ★

Oeuf mayonnaise ★
Cervelas alsacien
Lentilles ★
Mimolette
Compote

Pastèque
Hachis parmentier
Salade ★
Suisse aux
fruits ★



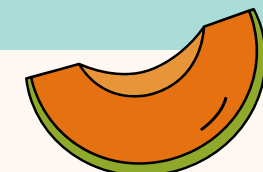
Semaine du
7 au 11
septembre

Taboulé de poulet
Poisson en sauce
Duo de courgettes ★
Pâtisserie ★

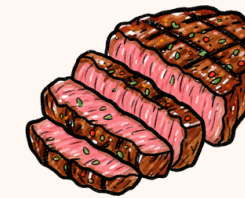
Tomate féta
Paëlla
Gouda
Fruit de saison ★



Melon ★
Emincé de dinde ★
provençale
Flageolet
Yaourt à boire



Piémontaise ★
Steak haché
Chou romanesco ★
Stracciatella

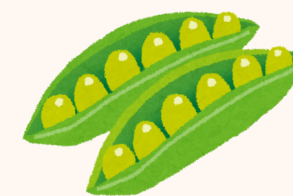


**SANS
COUVERT**
Bâtonnet de légumes ★
Croque monsieur,
Babybel, Glacé

Semaine du
14 au 18
septembre

Macédoine ★
Œufs durs ★
sauce tomate penne ★
Maasdam
Fruit de saison ★

Betterave cervelas
Veau au chorizo
Petits pois
Yaourt nature



Concombre à la grecque
Poisson meunière
Jeune carotte ★
Crème chocolat



Haricot beurre ★
vinaigrette
Poulet basquaise ★
Riz
Crème de fromage
Fruit de saison ★

Carotte râpée ★
Rôti de porc au cidre
Purée
Crème de fromage ★
Compote

Semaine du
21 au 25
septembre

Choux fleur ★
vinaigrette
Tarte au fromage
Salade ★
Fruit de saison ★

Lentilles aux lardons ★
Paupiette de veau
Epinard béchamel ★
Flan nappé caramel



Céleri rémoulade
Mafé de poulet ★
Semoule ★
Mimolette
Fruit de saison ★

Salade ardéchoise
Poisson pané
Brocolis ★
Fromage
Mousse framboise ★



Perles surimi
Cordon bleu
Carotte à la crème
Fromage blanc vanillé

Semaine du
28 au 30
septembre

Melon ★
Noix de joue de porc ★
Coquillettes
Crème de fromage
Compote



Tomate mozzarella ★
Boeuf goulash ★
Purée de courgettes
Riz au lait à la vanille

Betterave ★
Panés de blé
Haricots verts
Ile flottante



- ★ Produit issu de l'Agriculture
- ★ Biologique

Menu végétarien

- ★ Label Rouge
- Produit de qualité supérieur

- ★ Bleu, Blanc, Coeur
- Produit démarche agricole et alimentaire durable

- ★ Local (Pays de la Loire)

Les menus peuvent varier selon les arrivages, la disponibilité des produits et certains imprévus, afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement sélectionnés en fonction des saisons.

Toutes les viandes sont d'origine France, exceptionnellement issues de l'UE.

