



Menus de la Restauration Scolaire
Période du 31 Août au 02 octobre 2026

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre tomates et mais vinaigrette	Melon HVE	Carottes locales bio râpées vinaigrette	Concombre HVE à la crème
Chili sin carne au pois bio	Boulettes au veau sauce tomate	Nuggets de volaille	Sauté de dinde BBC sauce au paprika doux	Poisson pané MSC et citron
Riz bio créole	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Purée de pommes de terre local et préparée par nos chefs	Pâtes bio	Carottes CE2 au beurre
Suisse sucré	Petit Moulé	Camembert bio	Brie	Edam
Fruit de saison	Purée de pommes HVE	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé local	Gâteau au yaourt préparé par nos chefs

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio au pesto tomate
Roti de porc FR	Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse sauce moutardée	Emincé végétal épices kebab	Omelette MEA
Petits pois CE2 et carottes	Boulgour bio	Lentilles bio	Riz bio créole	Epinards hachés CE2 à la béchamel
Yaourt nature sucré local	Emmental	Suisse sucré	Fromage de chèvre bio	Gouda
Fruit de saison	Ananas au sirop	Compote pomme cassis	Fruit de saison bio	Gâteau à la noix de coco préparé par nos chefs

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette au basilic	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Salade verte CE2 vinaigrette à l'ancienne
Cordon végétal	Gratin de pâtes bio	Haché au veau sauce estragon	Hachis parmentier	Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes
Brocolis bio au beurre	au dés de jambon	Purée de céleri	Salade verte CE2	Pommes de terre grenaille
Saint Morêt bio	Fromage blanc local	Camembert	Emmental	Camembert bio
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Invisible aux pommes préparé par nos chefs

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	Melon	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Céleri bio rémoulade	Pâté de campagne et cornichons
Sauté de porc sauce romarin	Paëlla végétarienne	Carbonara de saumon fumé et colin MSC	Emincé de poulet aux épices cajun	Colin MSC sauce provençale
Petit pois CE2	/	Blé pilaf	Ratatouille	Julienne de légumes
Gouda	Verre de lait local	Camembert bio	Vache qui rit	Tomme blanche
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison bio	Clafoutis aux cerise préparé par nos chefs

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé bio carnaval	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Chipolata FR	Curry de patates douces	Pilon de poulet	Brandade	Rôti de dinde FR sauce au jus
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Rôsti de Pommes de terre	de colin MSC	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré	Mimolette	Fromage blanc local	Gouda	Verre de lait bio
Fruit de saison bio	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Fruit bio	Gâteau aux pépites de chocolat préparé par nos chefs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire
Période du 05 au 30 octobre 2026

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Salade de pommes de terre	Betterave, vinaigrette à la framboise	Crêpe au fromage	Salade verte et dés de mimolette	Carottes rapées bio locales vinaigrette
Omelette MEA au fromage	Sauté de porc à la moutarde	Colombo de poulet	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au veau sauce provençale
Epinards en branches CE2 à la béchamel	Lentilles bio locales au jus	Carottes CE2 persillées	Pomme de terre vapeur	Printanière de légumes CE2
Vache qui rit	Camembert bio	Tomme grise	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Compote de pommes	Fruit de saison bio	Semoule au lait chocolat préparée par nos chefs
				Repas à thème Tous ensemble à table
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé marocain à la semoule bio	Salade coleslaw bio au curry	Salade mexicaine	Potage potiron et curcuma	Betteraves bio locales au vinaigre de framboise
Colin MSC sauce homardine	Roti de dinde sauce citron	Gratin de pâtes locales bio à l'italienne	Nuggets de blé et citron	Rougail saucisse
Carottes CE2 au cumin	Pommes noisette	au poulet et à la mozzarella	Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade	Riz bio
Gouda	Biscuit de la biscuiterie de Lencloltre local	Tomme noire	Buche de chèvre bio	Crème anglaise
Fruit de saison	Fromage blanc sucré local	Yaourt aux fruits local	Pomme bio locale	Gâteau à l'ananas préparé par nos chefs
lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade de pommes de terre façon piémontaise	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et vinaigrette
Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles	Blanquette de poisson MSC	Roti de porc sauce aux oignons	Cordon bleu	Lasagnes à la
Haricots verts persillés CE2	Riz bio créole	Pommes de terre au beurre	Haricots beurre CE2	bolognaise aux lentilles
Emmental bio	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Kiri	Bûche de chèvre bio
Mousse au chocolat	Fruit de saison bio	Yaourt aromatisé local (vrac)	Fruit de saison	Compote de pommes, spéculoos préparée par nos chefs
Boooooouh !				
lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Potage dubarry	Salade coleslaw bio	Saucisson à l'ail	Betteraves bio vinaigrette	Oeuf mimosa sanguinolant
Beignets de poisson sauce tartare	Gratin de gnocchis pommes de terre	Boulettes au veau façon couscous	Jambon blanc supérieur	HOT DOIGT (hot dog, saucisse, ketchup)
Petits pois, carottes CE2	Epinards	Poêlée de légumes	Coquillettes bio	Paillasson de sorcière (pommes rôsti)
Edam	Yaourt nature sucré local	Brie bio	Petit Moulé	Saint paulin guillotiné
Fruit de saison bio	Compote de fruits	Flan vanille	Fruit de saison bio	Cake marbré potimarron et chocolat préparé par nos chefs

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable