



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 1 ^{er} septembre	Mardi 2 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Melon ~ Lasagnes bolognaises ~ Camembert ~ Mousse chocolat au lait	Taboulé ~ Colin pané Haricots verts ~ Tomme noire ~ Fruit frais	Tomates BIO ~ Jambon grill sauce dijonnaise Blé BIO ~ Yaourt sucré BIO ~ Fruit frais BIO	Œuf dur et dosette mayonnaise ~ Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet) ~ Edam ~ Compote de pommes
Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette BIO ~ Marengo de volaille Petits pois BIO ~ Galette St Michel BIO ~ Yaourt aromatisé BIO	Saucisson ail ~ Paupiette de veau sauce charcutière Riz ~ Mimolette ~ Fruit frais	Céleri rémoulade ~ Jambon blanc froid Macaronis au fromage ~ Vache Picon ~ Ile flottante crème anglaise	Rillettes ~ Dos de colin à la crème de curry Purée de carottes ~ Camembert ~ Fruit frais
Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Betteraves ~ Paleron de bœuf à l'ancienne Blé aux petits légumes ~ Gouda ~ Compote pommes fraise	Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte) ~ Raviolinis ratatouille (plat complet) ~ Carré Ligueil ~ Liégeois vanille	Melon ~ Rôti de porc froid Salade de pommes de terre façon piémontaise ~ Saint Paulin ~ Beignet fourré	Tomates, concombres et maïs BIO ~ Quiche Lorraine Salade verte ~ Fromage frais aux fruits BIO ~ Riz au lait



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Médailon de surimi mayonnaise ~ Omelette Haricots verts BIO ~ Camembert BIO ~ Purée de pommes poires BIO	Concombres nature ~ Saucisse de Toulouse Frites ~ Galette St Michel BIO ~ Yaourt aromatisé	Œuf dur mayonnaise ~ Haché au bœuf sauce au poivre Purée de pommes de terre ~ Petit suisse sucré ~ Fruit frais	Tomates ~ Pavé de poisson blanc sauce crustacés Pommes de terre quartiers ~ Camembert BIO ~ Cake aux pépites de chocolat
Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Betteraves ~ Palette de porc à la diable Lentilles cuisinées ~ Vache qui rit ~ Yaourt sucré BIO	Salade de blé aux petits légumes BIO ~ Boulettes de bœuf stroganoff Petits pois carottes BIO ~ Fromage frais nature BIO avec sucre ~ Fruit frais BIO	Carottes râpées ~ Poulet rôti Purée ~ Edam ~ Dessert lacté vanille	Crêpe au fromage ~ Parmentier de boudin noir ~ Tomme noire ~ Gâteau aux pommes
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Salade de pâtes aux légumes BIO ~ Omelette BIO Ratatouille BIO ~ Brie pointe BIO ~ Crème dessert	Crevettes Bouquet beurre ~ Lamelles kebab méditerranéenne Pommes rissolées ~ Emmental BIO ~ Fruit frais	Tomates et concombres ~ Rôti de porc aux oignons Semoule ~ Carré Président ~ Eclair à la vanille	Bâtonnet de surimi à la mayonnaise ~ Curry de poisson à l'indienne Purée de brocolis ~ Buchette de chèvre ~ Fruit frais



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE 2025-2026

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Betteraves ~ Filet de poulet basquaise Frites ~ Gouda ~ Compote de pommes	Boulgour au thon ~ Tortellinis ricotta épinards sauce tomate ~ Rondelé ail et fines herbes ~ Dessert lacté vanille	Velouté de légumes BIO ~ Saucisse sauce rougail Riz BIO ~ Saint Paulin BIO ~ Fruit frais BIO	Cervelas nature ~ Pépites de poisson aux 3 céréales Pommes de terre en quartiers ~ Petit suisse sucré ~ Cake saveur fraise
Vacances			
Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Salade de blé aux petits légumes ~ Omelette Pommes de terre quartiers ~ Emmental BIO ~ Fruit frais	Carottes râpées ~ Raviolis au bœuf ~ Camembert ~ Compote de pommes	Concombre bulgare ~ Saucisse Knack nature Lentilles cuisinées ~ Emmental ~ Cake aux pépites de chocolat	Tomates cerise ~ Rôti de dinde froid Macédoine mayonnaise ~ Cantadou ~ Yaourt velouté aux fruits