



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 31 août au vendredi 04 septembre 2026

	Lundi 31 septembre	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	 Œuf dur et mayolait* 	Melon frais  	 Menu italien Tomate & Mozzarella AOP assaisonnement à part 	Concombre & fêta AOP assaisonnement à part 	Pastèque  
Plat principal	 Couscous bio 	 Cuisse de poulet	 Spaghetti bolognaise	 Filet de cabillaud citron	 Tortillas
Garniture	Légume de saison et pois-chiche	Frite & salade de haricot vert bio		 Riz et petit-pois bio	Légumes de saison
Laitage	 Fromage blanc bio 		 Petit suisse		Yaourt brassé au fruit
Dessert	Fruit au choix  	 Crème dessert bio au choix	Glace au choix	Fruit au choix  	 Compote bio
Goûter	 Compote bio / barre bretonne	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain confiture

J

Fruits et légumes crus

G

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

6

Féculents

L

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



: Aide U.E. à destination des écoles



: Fait maison
100% de produits bruts cuisinés en cuisine

* **Nouveauté** : Mayolait > mayonnaise à base de lait entier bio, huile et moutarde

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 07 septembre au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	  Salade verte et maïs <i>assaisonnement à part</i>	  Salade de tomate <i>assaisonnement à part</i>	Saucisson & cornichon	  Salade de concombre <i>assaisonnement à part</i>	
Plat principal	Tortellinis 4 fromages	Jambon aux herbes	 Oeufs à béchamel & au fromage	 Goulash	Filet de poisson pané
Garniture		 Duo de purées	 Légumes de saison bio	Blé	 Courgette provençale bio
Laitage	 Petit suisse bio  		 Yaourt nature bio au choix  	 Fromage blanc bio nature  	 Fromage bio au choix  
Dessert	Fruit au choix  	Sorbet au choix	Pastèque fraîche  		 Compote bio
Goûter	Fruit / yaourt à boire 	Fruit / pain chocolat	 Compote bio / gâteau maison	Fruit / yaourt nature bio 	Fruit / Pain confiture

J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------



: **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes



: **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure



: **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique



: **Aide U.E. à destination des écoles**



: **Fait maison**
100% de produits bruts cuisinés en cuisine

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Betterave et féta AOP assaisonnement à part	Tomate & Mozzarella AOP assaisonnement à part	Salade de riz bio niçoise	Salade céréalienne aux légumes bio de saison*	Carotte râpée bio assaisonnement à part
Plat principal	Boulette de bœuf	Filet de poisson au beurre	Escalope de poulet	Gratin de pomme de terre & courgette bio	Gratin de penne bio aux champions à la crème
Garniture	Semoule bio et petits légumes	Pomme de terre sautée	Haricot vert bio persillade		
Laitage			Yaourt brassé au fruit	Petit suisse bio	
Dessert	Melon frais	Compote bio au choix	Pastèque fraîche	Fruit au choix	Fruit au choix
Goûter	Fruit / yaourt à boire	Fruit / fromage blanc bio	Fruit / pain fromage	Fromage blanc / pain confiture	Biscuit / lait bio

J

Fruits et légumes crus

G

Fruits et légumes cuits

4

Viandes, poissons, œufs

6

Féculents

L

Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



: Aide U.E. à destination des écoles



: Fait maison
100% de produits bruts cuisinés en cuisine

* Nouveauté : Salade céréalienne > salade composée à base d'un céréale, d'une légumineuse et de légumes crus et cuits

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.