

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Mardi 1 au vendredi 4 septembre 2026

		Mardi 1 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
Entrée		 Melon	 Salade verte	 Taboulé frais
Plat principal		Bolognaise	Chili végétal	Cassiolette de fruits de mer gratinée
Accompagnement		 Macaronis		Courgettes et poivrons rouges sautés
Laitage		Emmental rapé	 Fromage blanc à la fraise Ferme GINEAU 	 Comté AOP
Dessert		Glace vanille/chocolat	 Cookie maison	Fruit de saison 
Goûter		Verre de lait Fruit de saison  Cake nature et caramel au beurre salé	Tomme blanche Fruit de saison Pain	Barre chocolat Compote pommes bananes Brioche tranchée aux œufs frais



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Repas contenant
du porc



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Local



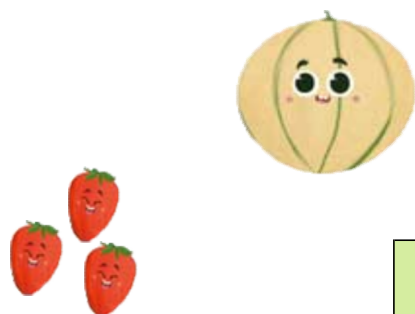
Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu

Lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026



FETE DE LA MARGAT

	Lundi 7 septembre	Mardi 8 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Pastèque	Salade batavia et œufs durs	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées
Plat principal	Sauté de poulet au lait de coco et curry	Pizza aux fromages	Margat 	Estouffade de boeuf
Accompagnement	 Brocolis		Riz basmati	Duo de haricots beurres et haricots verts persillés
Laitage	Camembert		 Verre de lait	 Cantal AOP
Dessert	 Fruit de saison	Glace vanille /fraise	 Moelleux chocolat 	 Fruit de saison
 Goûter	Verre de lait	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc nature
	Kiwi	 Fruit de saison	Fruit de saison	Confiture de fraise
	BN chocolat	Madeleine 	Pain	Quatre-quarts



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Repas contenant
du porc



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Lundi 14 au vendredi 18 septembre 2026



	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Asperges vinaigrette	 Gaspacho de tomate	 Melon	 Salade verte
Plat principal	Brandade de poisson	 Rôti de porc aux aromates 	 Haut de cuisse de poulet rôti	Lasagnes végétales 
Accompagnement		Chou-fleur	Frites 	
Laitage	 Crème dessert vanille	 Tomme plaisir Ferme du maretz 	Crème anglaise	 Mousse au chocolat
Dessert	Cigarette russe	 Crêpe au caramel au beurre salé	 Gâteau au yaourt	 Fruit de saison
 Goûter	Saint Môret	 Verre de lait	Camembert	Compote de pomme
	Lait fraise	Tarte aux pommes 	Fruit de saison 	Brownies maison 
	Biscotte au froment		Pain	



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Repas contenant du porc



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Local



Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu

Lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026



	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée		Friand au fromage	Maïs vinaigrette	Carottes râpées à l'orange
Plat principal	Tortillas	Filet de colin d'Alaska meunière sauce tartare	Rougail saucisse 	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	 Ratatouille	 Quinoa	 Riz créole	 Petits pois
Laitage			Camembert	
Dessert	Beignet chocolat noisette	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Panna cotta
Goûter 	Saint Môret	Petits-suisses	Liégeois vanille maison	Verre de lait
	Jus d'orange	Ananas frais au sirop 	Fruit de saison	Pain au lait aux œufs
	Cracotte			Barre de chocolat au lait



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Repas contenant
du porc



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Local

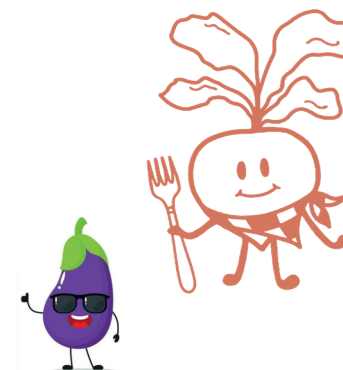


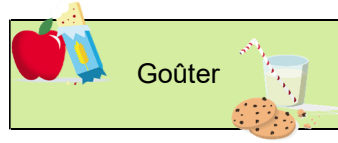
Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026



	 Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
Entrée	Œufs durs mayonnaise	 Rosette	Salade de pâtes au surimi	Betteraves Vinaigrette balsamique
Plat principal	Tomate farcie végétarienne	Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce nantaise	Jambon grillé fumé 
Accompagnement	 Riz créole	Purée panais et pomme de terre	 Brocolis	 Lentilles
Laitage	 Comté	 Mimolette	 Crème dessert chocolat Ferme Gineau	 Saint-nectaire
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	 Fruit de saison	 Dacquoise coco	 Fruit de saison
 Goûter	Jus de pomme	Verre de lait 	Fruit de saison	Semoule au lait vanillée
	Gaufre	Compote de pomme	Fromage blanc et muesli	Kiwi 
	Gelée de groseille 	Cake moelleux à la carotte		



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Repas contenant
du porc



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Local



Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026

Repas d'automne

	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Entrée	Coleslaw	Salade piémontaise végétarienne	Carottes râpées aux raisins	Velouté aux champignons
Plat principal	Poisson pané et quartier citron	Quiche aux fromages	Parmentier de canard	Emincé de veau sauce chasseur
Accompagnement	Riz basmati	Salade verte		Carottes glacés
Laitage	Tomme grise		Camembert	Verre de lait
Dessert	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Compote pommes bananes	Moëlleux au potimarron
Goûter	Smoothie Framboise	Cantal	Verre de lait	Gouter méli mélo
	Chouquettes	Banane	Brioche	
		Pain	Confiture d'abricot	



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Repas contenant
du porc



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Local



Fait maison

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu

Lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026



	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	 Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	 Salade de riz et crudités	 Pâté en croûte Richelieu	 Salade verte aux fromages	Betteraves Vinaigrette balsamique
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	 Filet mignon de porc 	 Chili végétal	Pâtes au thon
Accompagnement	Purée de céleri	 Haricots verts persillés		
Laitage	 Tomme plaisir Ferme du maretz 		Plateau de fromage	 Mousse au chocolat
Dessert	 Pomme au four	 Kiwi	Moelleux aux poires	 Fruit de saison
 Goûter 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature	Verre de lait	Plateau de fromage
	Donuts marbré au chocolat	Rose des sables 	Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits
			Petit biscuit de Sher 	Cracotte



Nos menus sont confectionnés par nos cuisiniers en privilégiant les producteurs locaux et les produits bio.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Repas contenant du porc



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Local



Fait maison