

Restauration Scolaire - Menus du 01 au 25 septembre 2026

	<i>Mardi 01 septembre</i>	<i>Jeudi 03 septembre</i>	<i>Vendredi 04 septembre</i>
	Carottes râpées - vinaigrette Bolognaise de bœuf Coquillettes Bio Emmental Bio râpé Crème dessert au chocolat	Concombre Bio - vinaigrette Pizza au fromage Salade verte - vinaigrette Vache qui rit Bio Melon	Œuf dur mayonnaise Chili sin carne Riz de camargue IGP créole Camembert Bio Banane Bio
<i>Lundi 07 septembre</i>	<i>Mardi 08 septembre</i>	<i>Jeudi 10 septembre</i>	<i>Vendredi 11 septembre</i>
Carottes râpées – vinaigrette au citron Boulettes au bœuf Bio – sauce paprika Blé pilaf Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio abricot	Tomates - vinaigrette Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été Carré Ligeil Liégeois vanille	PDT vinaigrette au fromage blanc Dos de Colin d'Alaska MSC Carottes à l'ail Saint Paulin Far Breton du chef aux pruneaux	Tarte du chef à la tomate et moutarde Cordon bleu de dinde FR Courgettes Yaourt aromatisé Raisin blanc
<i>Lundi 14 septembre</i>	<i>Mardi 15 septembre</i>	<i>Jeudi 17 septembre</i>	<i>Vendredi 18 septembre</i>
Betteraves Bio – vinaigrette aux fines herbes Aiguillettes de poulet FR -sauce basquaise Riz de camargue IGP créole Tomme noire IGP Ananas	Salade verte - vinaigrette Sauté de dinde FR sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de PDT et carottes Suisse fruité Raisin blanc	Perles de pâtes – vinaigrette au pesto Nuggets de poulet Haricots verts Bio persillés Yaourt Bio nature - sucre Banane Bio	Maïs vinaigrette Omelette Bio du chef à la tomate Epinards à la béchamel Buchette lait mélange Prune
<i>Lundi 21 septembre</i>	<i>Mardi 22 septembre</i>	<i>Jeudi 24 septembre</i>	<i>Vendredi 25 septembre</i>
Salade de fusilli Bio méridionale Paupiette au veau sauce tomate Ratatouille Yaourt aromatisé Prune	Concombre vinaigrette Fejoada végétarienne Riz Bio créole Brie Liégeois chocolat	Tomates vinaigrette Jambon blanc LR - ketchup Macaronis Bio Emmental Bio râpé Compote pomme Bio	Salade verte vinaigrette Sauté de bœuf Bio sauce façon bourguignonne Gratin dauphinois emmental Bio râpé Cantal AOP Gâteau du chef aux pommes

Restauration Scolaire - Menus du 28 septembre au 16 octobre 2026

<i>Lundi 28 septembre</i>	<i>Mardi 29 septembre</i>	<i>Jeudi 01 octobre</i>	<i>Vendredi 02 octobre</i>
Céleri râpé façon rémoulade Pastachiches sauce basquaise Brie Bio Crème dessert au chocolat	Carottes râpées vinaigrette Cordon bleu de dinde FR Chou-fleur Suisse fruité Donuts	Salade iceberg croûtons nature Rôti de dinde sauce champignons Purée de PDT et butternut Saint Nectaire AOP Gâteau du chef aux poires	Mélange de coquillettes Bio et maïs Poisson blanc colin MSC - citron Mélange de PDT et courgettes Edam Bio Banane Bio
<i>Lundi 05 octobre</i>	<i>Mardi 06 octobre</i>	<i>Jeudi 08 octobre</i>	<i>Vendredi 09 octobre</i>
Salade de perles tomates et maïs Saumon sauce crème à l'ail Petits pois Suisse sucré Pomme	Nems de légumes Sauté de porc LR sauce aigre douce Riz Bio pilaf Fromage blanc Bio - sucre Ananas	Betteraves Bio vinaigrette Tarte du chef au fromage Salade verte vinaigrette Yaourt aromatisé Beignet chocolat noisette	Endives vinaigrette au miel Lardons de dinde façon carbonara Farfalles Bio Emmental Bio râpé Liégeois vanille
<i>Lundi 12 octobre</i>	<i>Mardi 13 octobre</i>	<i>Jeudi 15 octobre</i>	<i>Vendredi 16 octobre</i>
Céleri râpé façon rémoulade Steak haché au veau sauce paprika Coquillettes Bio Carré Ligueil Compote fraîche pommes Bio	Potage épinards vache qui rit Dahl de lentilles Bio Riz de camargue IGP créole Edam Bio Poire	Taboulé Poisson blanc colin meunière - citron Chou-fleur Tomme noire IGP Banane Bio	Tartinade betteraves Bio et fromage frais – toast Parmantier à l'effiloché de canard Suisse fruité Biscuit roulé à la confiture de fraises