

Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 1er septembre au vendredi 5 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 MELON	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES	 TOMATES	ŒUF DUR ET MAYONNAISE
LASAGNES BOLOGNAISES	 COLIN PANÉ	POULET RÔTI	  JAMBON GRILL SAUCE DIJONNAISE	GRATIN DE PÂTES RATATOUILLE ET FROMAGE 
	HARICOTS VERTS / PÂTES	POMMES RISSOLÉES	 RIZ	
CAMEMBERT 	TOMME NOIRE	FRAIDOU	 YAOURT SUCRÉ	 EDAM
MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	FRUIT FRAIS 	FLAN NAPPÉ CARAMEL 	GÂTEAU AUX COURGETTES ET CHOCOLAT 	COMPOTE DE POMMES 

Du lundi 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATE 	 SAUCISSON À L'AIL	CONCOMBRE 	 CÉLERI RÉMOULADE	MELON
MARENGO DE VOLAILLE 	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE	RÔTI DE BEAUF FROID	 JAMBON BLANC FROID	DOS DE COLIN À LA CRÈME DE CURRY 
 PETITS POIS	RIZ / HARICOTS BEURRE	PURÉE DE POMME DE TERRE	MACARONIS AU FROMAGE	PURÉE DE CAROTTES
GALETTE ST MICHEL 	MIMOLETTE	EMMENTAL 	 FROMAGE FONDU	CAMEMBERT 
 YAOURT AROMATISÉ	  FRUIT FRAIS	LIÉGEOIS CHOCOLAT	 ILE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE	 FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

Du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 	SALADE CHEF (TOMATE, MAÏS; FROMAGE, SALADE)	TOMATES ET FETA	 MELON	TOMATES, CONCOMBRE ET MAÏS 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	RAVIOLINIS RATATOUILLE CAROTTES SAUCE À LA CRÈME 	COLIN PANÉ 	PÔTI DE PROC FROID 	  QUICHE LORRAINE
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES		CHOUX FLEURS PERSILLÉS / SEMOULE 	SALADE DE POMMES DE TERRE (PIÉMONTAISE)	SALADE VERTE
GOUDA	BRIE 	CANTAFRAIS	SAINT PAULIN 	FROMAGE FRAIS AU FRUITS 
YAOURT FRUIT MIXÉ FRAISE 	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE NORMANDE 	BEIGNET FOURRÉ	 FRUIT FRAIS 

Du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 CERVELAS	CONCOMBRE	PAMPLEMOUSSE / SUCRE	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	TOMATES
FRICASSÉE DE VOLAILLE THYM CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE 	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	HACHÉ AU BŒUF SAUCE POIVRE	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE  CRUSTACÉ
HARICOTS BEURRE / MACARONIS	FRITES FRAICHES	RIZ 	RATATOUILLE / PURÉE 	GRATIN DE CHOUX FLEURS / POMMES  DE TERRE QUARTIERS LOCAL
CAMEMBERT 	GALETTE ST MICHEL 	TOMME NOIRE	PETIT SUISSÉ SUCRÉ	EMMENTAL 
PURÉE DE  POMMES POIRES	YAOURT AROMTISÉ	ENTREMETS AU CHOCOLAT 	FRUIT FRAIS 	CAKE PÉPITES DE  CHOCOLAT

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 

Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 	SALADE DE BLÉ AUX P'TITS LÉGUMES 	MACÉDOINE SAUCE COCKTAIL CREVETTES ET SURIMI	CAROTTES RÂPÉES 	CRÊPES AU FROMAGE
PLAETTE DE PORC A LA DIABLE 	BOULETTES DE BŒUF STROGONOFF	ÉMINCÉ DE VOLAILLE TEX MEX	POULET RÔTI	 GRATINÉ DE POISSON AU FROMAGE
LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS CAROTTES 	COQUILLETES	RIZ / HARICOTS VERTS	ÉPINARD BIO  BÉCHAMEL ET POMMES DE TERRE
MADELEINE	FROMAGE FRAIS NATURE	BRIE POINTE	EDAM	TOMME NOIRE
 YAOURT SUCRÉ	 FRUIT FRAIS 	PURÉE DE POMMES BANANE BIO	DESSERT LACTÉ VANILLE	 GÂTEAU AUX POMMES

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 