

Menus Restaurant Scolaire



Du lundi 2 septembre au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MELON	ŒUFS MAYONNAISE	TOMATES	ŒUF DUR ET MAYONNAISE
	BOULETTES AU BŒUF STROGONOFF	POULET RÔTI	JAMBON FRILL SAUCE DIJONNAISE	PAVÉ DE POISSON BLANC SAUCE TOMATE
	POMMES RISSOLÉES	POMMES DE TERRE EN QUARTIERS 	RIZ	RATATOUILLE / PÂTES
	CAMEMBERT	FRAIDOU	YAOURT SUCRÉ	EDAM
	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT	GÂTEAU BASQUE	GÂTEAU AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES

Du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS TOMATE VINAIGRETTE	SAUCISSON À L'AIL	CAROTTES RÂPÉES	CÉLERI RÉMOULADE	MELON
POULET À L'INDIENNE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE	RÔTI DE BŒUF	JAMBON BLANC FROID 	CROUSTILLANT FROMAGER
TORTIS	HARICOTS BEURRE / RIZ	SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON PIÉMONTAISE	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 ET DOSETTE DE SUCRE

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 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	SALADE CHEF (TOMATE, MAÏS, FROMAGE, SALADE)	TOMATES ET FETA	 MELON	CRÊPE AU FROMAGE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE POIVRON	 COLIN PANÉ	 RÔTI DE PORC FROID	  QUICHE LORRAINE
BLÉ PILAF	POÊLÉE DE LÉGUMES	PURÉE	PÂTES	SALADE VERTE
GOUDA	 BRIE	CANTAFRAIS	 SAINT PAULIN	PONT L'ÉVÊQUE
 YAOURT FRUIT MIXÉ FRAISE	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE NORMANDE	BEIGNET FOURRÉ	 RIZ AU LAIT

Du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 CERVELAS	TOMATES	PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	 TOMATES
FRICASSÉE DE VOLAILLE THYM  CITRON	  SAUCISSE DE TOULOUSE	ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE	HACHÉ AU BŒUF SAUCE POIVRE	LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE
HARICOTS BEURRE / MACARONIS	FRITES	 RIZ	PURÉE DE POMMES DE TERRE	 POMMES DE TERRE EN QUARTIERS
 CAMEMBERT	 GALETTE ST MICHEL	TOMME NOIRE	PETIT SUISSÉ SUCRÉ	 EMMENTAL
CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	 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 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 BETTERAVES	 SALADE DE BLÉ AUX P'TITS LÉGUMES	MACÉDOINE SAUCE COCKTAIL CREVETTES ET SURIMI	 PÂTÉ DE CAMPAGNE	PIZZA AU FROMAGE
 PALETTE DE PORC À LA DIABLE	BOULETTES DE BŒUF STROGONOFF	ÉMINCÉ DE VOLAILLE TEX MEX	POULET RÔTI	 PARMENTIER DE BOUDIN NOIR
LENTILLES CUISINÉES	 PETITS POIS CAROTTES	COQUILLETES	RIZ	
MADELEINE	FROMAGE FRAIS ET SUCRE 	POINTE DE BRIE	EDAM	TOMME NOIRE
 YAOURT SUCRÉ	  FRUIT FRAIS	PURÉE DE POMMES BANANES 	 GÂTEAU AUX POMMES	DESSERT LACTÉ VANILLE

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 

Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 

Plat végétarien 