

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE - SEPTEMBRE 2026

	DU 1 AU 04	DU 07 AU 11	DU 14 AU 18	DU 21 AU 25	DU 28 AU 29
LUNDI		Salade verte Poulet rôti (origine FR) Riz pilaf Fromage AOP Fruit de saison	Salade verte Gratin dauphinois et jambon Crème dessert au chocolat	Carottes râpées Poêlée de légumes Nuggets de poulet plein filet Fromage AOP Fruit de saison	Pâté de campagne Vol au vent sauce veau et ses légumes Fromage AOP Fruit
MARDI	Tomates et fêta HVE Pâtes au beurre, fromage râpé et cordon bleu Compote de pommes	Taboulé de légumes et pois chiches Duo de carottes vichy Fromage Éclair au chocolat 	Salade de tomates HVE Goulasch de bœuf (origine FR) Gnocchis et fromage râpée Salade de fruits	Salade de lentilles et tomates Œuf dur béchamel Haricots verts Tarte aux fruits 	Macédoine de légumes (mayonnaise) Rougail saucisse et polenta Fromage Raisin
JEUDI	Salade verte HVE Petits pois carottes et filet meunière MSC Fromage blanc BIO Pomme HVE	Carottes râpées HVE Sauté de porc aux salsifis et pomme de terre Fromage BIO Compote de poires	Pizza au fromage Ebly aux petits légumes Fromage blanc Pomme 	Tomates en salade Chili con carne et riz Fromage BIO Fruit de saison	
VENDREDI	Concombre vinaigrette Dahl de lentilles au lait de coco et riz Fromage BIO Glace 	Betteraves persillées Brandade de poissons Fromage BIO Fruit de saison	Salade de pomme de terre Haricots verts Poisson pané MSC Ratatouille Fromage BIO Fruit de saison	Concombre HVE Moules marinières et frites Glace vanille	

Important : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons. Les fruits et légumes varient selon les saisons.

AOP : appellation d'origine protégée



Bleu Blanc Cœur



LR : label rouge



HVE : haute valeur environnementale



MSC : pêche durable (sauvage, traçable)



Origine France

