



RESTAURANTS SCOLAIRES DU PAYS RETHÉLOIS



du 01 septembre au 16 octobre 2026

Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...

Menu de la rentrée

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Api restauration vous souhaite une bonne rentrée...	MELON (À PORTIONNER)	CAROTTES RÂPÉES (LOCALES)	COEUR DE PALMIER
	CORDON BLEU	FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	CHIPOLATAS (VPF, local)
	FUSILI BIO	ROSTIES DE LÉGUMES	LENTILLES (BIO, local)
	KIRI	BRIE (à portionner)	GOUDA (à portionner)
	FRUIT DE SAISON	TIRAMISU DU CHEF	CRÈME CARAMEL

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE VERTE	SALADE VERTE	CAKE LARDONS & CHÈVRE	SALADE DE POMMES DE TERRE
GRATIN DE COQUILLETES (BIO, locales) (champignons, fromage rapé)	BRANDA DE POISSON	QUENELLES VOLAILLE SAUCE TOMATE	AIGUILLETES DE POULET FACON BASQUAISE
SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)	EDAM (à portionner)	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMES BASQUAISE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF	PETIT MOULÉ	PETIT MOULÉ NATURE
		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE VERTE	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
CARBONARA DE SAUMON MSC	PIZZA AUX QUATRE FROMAGES	SAUTÉ DE PORC (local) AU CHORIZO	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
PÂTES HVE	PETITS SUISSES NATURE SUCRÉS	POTATOES	SEMOULE BIO
TOMME GRISE (à portionner)	FRUIT DE SAISON BIO	MIMOLETTE (à portionner)	BÛCHE DE CHÈVRE (à portionner)
CRÈME DESSERT BIO LOCAL		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

Semaine Européenne du Développement Durable			
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
BETTERAVE ROUGE BIO	CAROTTES RÂPÉES (LOCAL)	CÉLERI SAUCE COCKTAIL	BETTERAVES ROUGES BIO
FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX HERBES	BOUDIN BLANC DE RETHÉL (LOCAL)	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	FILET DE POULET PANÉ
BEIGNETS DE CHOU-FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (local)	(ÉGRENÉ DE POIS BIO)	PETITS POIS CAROTTES
CAMEMBERT (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	FROMAGE BLANC	FRAIDOU
CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	YAOURT BRASSÉ NATURE SUCRÉ (LOCAL)	POMME LOCALE	ECLAIR AU CHOCOLAT
MENU LOCAL		MENU BAS CARBONE	

MENU D'AUTOMNE

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
TABOULÉ (semoule BIO)	CAKE COURGE LARDONS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	SALADE COLESLAW
LASAGNES VÉGÉTARIENNES DU CHEF	SAUTÉ DE VOLAILLE AU PAPRIKA (VVF)	POISSON SAUCE CITRON MSC	JAMBON BRAISÉ SAUCE BRUNE
PETITS SUISSES NATURE	PURÉE DE PATATE DOUCE	RATATOUILLE	POTATOES
FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE CHÈVRE	CANTAL AOP (à portionner)	SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)
	POIRE	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DU CHEF

Le grand repas

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
SALADE VERTE	Salade de lentillons roses de Champagne, vinaigrette à la moutarde de Reims	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	OEUFS DURS MAYONNAISE
CHILI SIN CARNE	Fricassée de volaille aux champignons	FILET DE POISSON MSC	BLANQUETTE DE VOLAILLE
RIZ BIO	Écrasé de pommes de terre locales	COURGETTES SAUTÉES	LÉGUMES BLANQUETTE
KIRI	Crumble de pommes	FROMAGE BLANC	EMMENTAL À PORTIONNER
CRÈME DESSERT BIO LOCAL		FRUIT DE SAISON BIO	POMME BIO

Rencontre du Goût : Du champs à la ville

A LA PLAGE	A LA MONTAGNE	EN VILLE	
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE AU SURIMI	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE	MENU DU JOUR
FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	GRATIN DE POTIRON & POMMES DE TERRE AU FROMAGE À RACLETTE	POTATOES BURGER	
RIZ BIO		PETITS SUISSES	
SAMOS	CRÊPE AU CHOCOLAT	DONUTS	
ILE FLOTTANTE			



Préparé par le Chef



Produit labellisé



Produit BIO



Produit local ou régional

** VACANCES DE LA TOUSSAINT **

