



# RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DE SEPTEMBRE 2026



|                                                                                                                | MARDI 1                                                                                                                         | JEUDI 3                                                                                                                                  | VENDREDI 4                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Concombres ciboulette<br>Spaghettis aux boulettes de soja tomate basilic<br>Fromage blanc Bio aux fruits rouge<br>Prune         | Betterave Bio en salade<br>Filet de colin meunière<br>Purée maison<br>Cocktail de fruits<br>Palet Breton Bio                             | Taboulé à la menthe, raisins, crudités<br>Steak haché grillé<br>Haricots verts Bio persillés<br>Vache qui rit Bio<br>Glace |
| LUNDI 7                                                                                                        | MARDI 8                                                                                                                         | JEUDI 10                                                                                                                                 | VENDREDI 11                                                                                                                |
| Salade de Perli Blé Bio<br>Nuggets de blé<br>Ratatouille Bio<br>Petits suisses Bio nature<br>Roulé à la fraise | Carottes râpées Bio<br>Sauté de veau aux olives<br>Cœur de blé Bio<br>Tomme Catalane AOP<br>Pêches au sirop                     | Friand au fromage<br>Saumonette à la tomate<br>Gratin de brocolis Bio<br>Riz au lait<br>Fruit                                            | Salade de saison, pommes, maïs, pignons<br>Bœuf à la provençale<br>Macaronis<br>Cantafrais<br>Compote Bio                  |
| LUNDI 14                                                                                                       | MARDI 15                                                                                                                        | JEUDI 17                                                                                                                                 | VENDREDI 18                                                                                                                |
| Betterave Bio à l'orange<br>Chipolatas grillées IGP<br>Lentilles<br>Brie<br>Flan caramel                       | Salade de blé Bio aux crudités<br>Aiguillettes de poulet à la crème<br>Courgettes Bio béchamel<br>Yaourt fermier local<br>Fruit | Carottes Bio et céleri coleslaw<br>Filet de colin sauce citronnée<br>Semoule Bio à la tomate<br>P'tit Louis tartine<br>Abricots au sirop | Salade de lentilles corail et quinoa Bio<br>Omelette aux pommes de terre<br>Salade<br>Cantal AOP<br>Tarte aux pommes       |
| LUNDI 21                                                                                                       | MARDI 22                                                                                                                        | JEUDI 24                                                                                                                                 | VENDREDI 25                                                                                                                |
| Concombres en salade<br>Lasagnes Végétales<br>Salade<br>Yaourt vanille Bio<br>Galette St Michel Bio            | Boulgour Bio aux crudités<br>Rôti de porc IGP<br>Ratatouille Bio<br>Brie<br>Pêches au sirop                                     | Tortis aux crudités et pamplemousse<br>Cuisse de poulet IGP<br>Carottes persillées<br>Rondelé Bio<br>Île flottante                       | Tomates Bio mozzarella<br>Brandade de morue<br>Salade<br>Glace<br>Fruit                                                    |
| LUNDI 28                                                                                                       | MARDI 29                                                                                                                        |                                                     |                                                                                                                            |
| Pâté de campagne<br>Rôti de dinde sauce champignons<br>Gratin de courgettes Bio<br>Riz au lait<br>Fruit        | Salade de saison pommes pignons<br>Rougail saucisses<br>Riz<br>Fromage blanc Bio<br>Galette St Michel                           |                                                                                                                                          |                                                                                                                            |

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Les fruits et légumes de saison sont issus d'une agriculture raisonnée locale. Les légumes bio proviennent dès que possible des maraichers locaux.

Le pain fabriqué par les boulangers locaux est bio ou traditionnel.

Le Bœuf origine France est fourni par les Eleveurs Girondins. Les steaks hachés sont d'origine France.

Pour chaque repas, un tableau identifiant les 14 allergènes est affiché à la Cantine.

Suite à la loi Egalim, un menu végétarien est instauré une fois par semaine.

