

Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 16 octobre 2026

mercredi 02 septembre	mercredi 09 septembre	mercredi 16 septembre	mercredi 23 septembre
Melon HVE 	Salade iceberg et dés de fromage vinaigrette aux herbes	Carottes râpées bio vinaigrette 	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette 
Steak haché au veau sauce tomate	Saucisse fumée façon rougail	Haché au veau sauce estragon	Carbonara de saumon fumé et colin MSC 
Semoule bio 	Boulgour bio 	Purée de courgettes	Riz bio créole 
Camembert bio 	Crème anglaise	Camembert bio 	Ptit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire 
Crème dessert chocolat	Gâteau à la noix de coco	Liégeois chocolat	Crème dessert vanille

mercredi 30 septembre	mercredi 07 octobre	mercredi 14 octobre	
Carottes bio râpées vinaigrette 	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes bio locales à la tomate 	
Pilon de poulet	Colombo de poulet	Pizza trois mozzarella/fromage à raclette/emmental	
Frites au four CE2et ketchup/mayonnaise 	Printanière de légumes CE2 	Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette	
Petit Moulé ail et fines herbes	Tomme grise	Spéculoos en brisure	
Cocktail de fruits	Poire HVE 	Purée pomme fraise HVE 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable