



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 31 août au 25 septembre 2026

Menu de rentrée 100 % Egalim

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Macédoine CE2 mayonnaise 	Carottes locales bio râpées vinaigrette 	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Concombre HVE à la crème 
Boulettes de porc sauce tomate	Bolognaise de pois bio 	Emincé de poulet sauce aux épices kebab	Poisson pané MSC 100% filet et citron 
Riz bio créole 	Pâtes bio locales 	Haricots verts persillés bio au beurre 	Carottes CE2 au beurre 
Vache qui rit bio 	Ptit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire 	Suisse sucré	Edam bio 
Pomme bio 	Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac 	Raisin	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon HVE 	Tomates HVE vinaigrette 	Macédoine CE2 mayonnaise 	Salade de pâtes bio tomate et maïs 
Roti de porc label rouge 	Filet de colin MSC sauce citron 	Dahl de lentilles bio 	Cordon bleu
Epinards hachés et pommes de terre CE2 à la béchamel 	Purée de pommes de terre	Riz bio créole 	Petits pois CE2 et carottes 
Brie	Petit moulé	Buchette de lait mélangé	Gouda bio 
Flan nappé caramel	Pomme HVE 	Banane bio 	Ananas au sirop

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette 	Tomates HVE vinaigrette 	Taboulé à la menthe à la semoule bio 	Pâté de campagne et cornichons
Nuggets de blé et citron	Gratin de pommes de terre	Sauté de porc BBC sauce moutarde 	bolognaise de thon MSC 
Brocolis bio au beurre 	au dés de dinde	Haricots verts bio persillés 	Tortis bio locales 
Saint Morêt bio 	Suisse sucré	Emmental bio 	Tomme blanche
Yaourt aromatisé bio 	Poire HVE 	Raisin	Purée de pommes bio 

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio 	crêpe au fromage	Batavia et vinaigrette	Salade normande (pdt, tomate, jambon, crème)
Roti issu de porc label rouge au romarin 	Boulettes au boeuf épices cajun	Hachis parmentier	Sauté de dinde BBC à la normande 
Petits pois CE2 	Printanière de légumes CE2 	végétarien aux lentilles bio 	Carottes CE2 au beurre 
Carré de Liguëuil	Vache qui rit bio 	Fromage blanc CE2 sucré (vrac) 	Pont Lévêque AOP 
Mousse au chocolat au lait	Prune	Banane bio 	Gâteau aux pommes

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 Être Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 28 septembre au 16 octobre 2026

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé emmental et maïs vinaigrette	Tomates HVE vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce aux épices espagnoles	Patates douces à la crème	Gratin de colin MSC et moules	Jambon issu de porc label rouge
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	et pommes de terre bio locales	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré bio	Edam bio	Gouda bio	Verre de lait bio
Pomme bio	Flan vanille	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Batavia et croûtons	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Salade de pommes de terre échalote et persil	Tomates HVE vinaigrette
Flan au fromage (oeuf MEA)	Roti issu de porc label rouge à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volaille sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Epinards branche CE2 béchamel	Jeunes carottes CE2 persillées
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : du fromage à tous les étages

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé à la semoule bio	Betteraves bio locales et fêta au vinaigre de framboise	Potage potiron à la vache qui rit	Salade coleslaw bio
Emincé de cuisse de poulet sauce kebab	Colin MSC sauce citron	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce au bleu
Gratin de carottes CE2 au cheddar	Riz bio créole	Chou fleur persillé CE2	Pommes noisette
Gouda bio	Biscuit solidaire Sookie	Camembert bio	verre de lait bio
Pomme bio locale	Fromage blanc sucré CE2	Poire HVE	Gâteau au fromage blanc et fruits rouges

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

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