

Restauration scolaire – SJRS

Menu Septembre 2026

	Semaine du 01 au 04	Semaine du 07 au 11	Semaine du 14 au 18	Semaine du 21 au 25	Semaine du 28 au 02/10
LUNDI		Betteraves rouges Cordon bleu(13) Petits pois Yaourt nature sucré(13)	Salade de riz(13) Nuggets(6/4/11) Pâtes(6) Fruit	Pâté / cornichons(4/6) Boulettes bœuf/sc tomate Semoule (6) Petit Filou(13)	Friand au fromage(6/13) Raviolis(6/13) Compote de pommes
MARDI	Salade de riz(13) Raviolis(6/13) Salade de fruits	Charcuterie Jambon Pâtes(6) Fruit	Salade de PDT(6) Rôti de porc Gnocchi Fromage blanc battu(13)	Salade de tomates Jambon Purée (13) Mousse au chocolat(13)	Carottes râpées Chipolata Petits pois/carottes Fromage blanc battu(13)
JEUDI	Concombre vinaigrette Rôti de bœuf Lentilles Petit Filou(13)	Concombre vinaigrette Poulet Rôti Riz (6) Fromage (13)	Charcuterie Bourguignon Petits pois/carottes Yaourt aromatisé(13)	Carottes râpées Escalope poulet crème (13) Lentilles Fromage (13)	Macédoine / mayo(13) Rôti de dinde Riz (6) Flamby (13)
VENDREDI	Salade de PDT(6) Chipolata H. blancs sce tomate(6) Crème dessert(13)	Salade verte Œuf dur béchamel(13) PDT vapeur(6) Compote de pommes	Salade verte Poisson béchamel(13) Riz (6)/ Epinards crème(13) Fromage(13)	Salade de lentilles Poisson pané(2/11/4) Haricots verts Fruit	Salade verte Lasagnes bolognaise(6/13) Fruit

Provenance des produits :

- Fruits et légumes de saison : SAS les compagnons du légume – 60380 Grémevillers
- Fromage blanc : G.A.E.C de la Chapelle Saint Jean – 60380 Grémevillers
- Pain : Boulangerie de Marseille-en-beauvaisis
- Fruits, légumes et viandes : Intermarché – 60690 Marseille-en-Beauvaisis
- Gros conditionnements : Promocash – 60000 Beauvais

Tableau des allergènes

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1- Poissons | 9- Fruits à coque |
| 2- Mollusques | 10- Arachides |
| 3- Crustacés | 11- Céleri |
| 4- Œufs | 12- Moutarde |
| 5- Soja | 13- Lactose |
| 6- Gluten | 14- Sulfite |
| 7- Sésame | |
| 8- Lupin | |