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 féta 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*	**Gateau 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
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable