



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Septembre 2026

LUNDI 31 Août		MARDI 1er septembre		MERCREDI 2 septembre		JEUDI 3 septembre		Vendredi 4 septembre	
								<i>menu végétarien</i>	
F e r m é		céleri mayonnaise 		salade de lentilles 		melon 		macédoine mayonnaise 	
		steak haché		poisson pané 		lasagnes au bœuf 		quenelles nature 	
		polenta 		Ratatouille 		fromage blanc 		sauce aurore maison 	
		cantal AOP 		fromage portion 		tarte bourdalou (poire) 		riz pilaf	
		compote 		fruit de saison				pomme au four coulis de caramel	

Allergènes :

Gluten 
Oeuf 
Lait 

Poisson 
Arachide 
Soja 

Fruits à coque 
Céleri 
Moutarde 

Sésame 
Sulfites 
Crustacés 

Mollusques 
Lupin 



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Septembre 2026

LUNDI 7 septembre		MARDI 8 septembre		MERCREDI 9 septembre		JEUDI 10 septembre		VENDREDI 11 septembre	
		<i>menu végétarien</i>							
betterave vinaigrette 		carottes râpées au citron 		salade de haricot vert BIO 		salade de choufleur en vinaigrette		salade de tomate vinaigrette 	
saucisse de volaille 		pâte "farfalle" 		sauté de poulet basquaise maison		moussaka au bœuf 		brandade de poisson 	
gratin dauphinois 		sauce tomate aux pois chiches maison		pâte "gnocchettis" 		riz créole		dés de mozzarella 	
yaourt nature 		Brie 		petits suisse aromatisés 		éclair au chocolat/vanille  		cocktail de fruits	
fruit de saison 		compote		fruit de saison					

Allergènes :

Gluten 
Oeuf 
Lait 

Poisson 
Arachide 
Soja 

Fruits à coque 
Céleri 
Moutarde 

Sésame 
Sulfites 
Crustacés 

Mollusques 
Lupin 



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Septembre 2026

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles

LUNDI 14 septembre	MARDI 15 septembre	MERCREDI 16 septembre	JEUDI 17 septembre	VENDREDI 18 septembre
	<i>menu végétarien</i>			
radis beurre boulette de bœuf au jus semoule de blé fromage fondu compote	salade verte vinaig bolognaise de lentilles BIO maison pâtes "coquillettes" emmental râpé crème dessert vanille/chocolat	Taboulé saucisse de volaille gratin de choufleur fromage blanc nature fruit de saison	concombre vinaigrette sauté de poulet au citron courgettes sautées yaourt aromatisé Tarte aux pommes	œuf mimosa filet de poisson sauce basilic maison petits pois et carottes comté AOP fruit de saison

Allergènes :

Gluten
Oeuf
Lait

Poisson
Arachide
Soja

Fruits à coque
Céleri
Moutarde

Sésame
Sulfites
Crustacés

Mollusques
Lupin



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Septembre 2026

LUNDI 21 septembre		MARDI 22 septembre		MERCREDI 23 septembre		JEUDI 24 septembre		VENDREDI 25 septembre	
		<i>menu végétarien</i>						<i>menu végétarien</i>	
taboulé "perles"  cordon bleu    courgettes persillées  mousse au chocolat  		melon jaune  cappelletti épinard/ricotta   purée de carotte  Gouda  fruit de saison 		rilette de sardine   steak haché jardinière de légumes avec pomme de terre fromage ail et fines herbes  compote		friand au fromage    filet de poisson sauce vierge (huile olive, tomate, basilic, échalotte)   carottes rondelles Yaourt nature  fruit de saison 		salade de tomate  dahl de lentilles BIO au lait de coco maison riz basmati IGP dés de feta  gâteau chocolat aux courgettes maison   	   

Allergènes :

Gluten 
 Oeuf 
 Lait 

Poisson 
 Arachide 
 Soja 

Fruits à coque 
 Céleri 
 Moutarde 

Sésame 
 Sulfites 
 Crustacés 

Mollusques 
 Lupin 



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Sept/oct 2026

LUNDI 28 septembre		MARDI 29 septembre		MERCREDI 30 septembre		JEUDI 1er octobre		Vendredi 2 octobre	
<i>menu végétarien</i>		Journée anti Gaspi						<i>menu végétarien</i>	
salade de pomme de terre, olives, maïs 		céleri mayonnaise  		salade de lentilles 		melon 		macédoine mayonnaise 	
œufs à la florentine  		steak haché		poisson pané  		lasagnes au bœuf 		quenelles nature 	
épinard à la crème 		polenta 		Ratatouille		fromage blanc  		sauce aurore maison 	
liégeois vanille/liégeois chocolat 		cantal AOP  		fromage portion 		tarte bourdalou (poire)   		riz pilaf	
		compote		fruit de saison				pomme au four coulis de caramel	

Allergènes :

Gluten 
Oeuf 
Lait 

Poisson 
Arachide 
Soja 

Fruits à coque 
Céleri 
Moutarde 

Sésame 
Sulfites 
Crustacés 

Mollusques 
Lupin 