



Au menu,

RESTAURANTS SCOLAIRES

SEPTEMBRE 2026



MARDI 01 SEPTEMBRE	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE	
MELON PENNES BOLOGNAISE ou PENNES AU THON YAOURT NATURE CRÈME VANILLE  	SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS FILET DE COLIN À L'OSSELLE FLAGEOLETS HARICOTS VERTS TOMME NOIRE FLAN AU CARAMEL  	SALADE DE RADIS BLANCS COUSCOUS POULET (filet) ou COUSCOUS AU POISSON CHANTENEIGE PÂTÈQUE  	CONCOMBRES / CAROTTES / MAÏS BLANQUETTE DE DINDE ou SAUMOUSSA DE LÉGUMES + sauce RIZ PILAF COMTÉ À LA COUPE FRUIT DE SAISON  	
LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	MERCREDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
SALADE DE LAITUE TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES FRAIS (pruneaux, raisins, cannelle, cumin) ou BOULETTES VÉGÉTALES + sauce BOULGOUR BIO TARTARE GÂTEAU ANNIVERSAIRE  	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POISSON AU BASILIC RIZ MIMOLETTE FRUIT DE SAISON  	TABOULÉ PALETTE À LA DIABLE ou STEAK DE BLÉ ÉPINARDS FROMAGE PURÉE POMMES DE TERRE / CHOU ROUGE CAMEMBERT COMPOTE DE POIRES 	CONCOMBRES EN SALADE GNOCCHIS SAUCE AUX 3 FROMAGES TOMME NOIRE À LA COUPE FRUIT DE SAISON 	ASPERGES TOMATES SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS ou BOULETTES VÉGÉTALES THAÏ GRATIN DAUPHINOIS PETIT LOUIS TARTINE YAOURT DE LA FERME 
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
MELON ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE ou STEAK BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL + sauce SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES VACHE QUI RIT YAOURT ARÔME  	SALADE CHINOISE SAUTÉ DE BŒUF À LA CHINOISE ou GALETTE DE QUINOA + sauce RIZ CANTONNAIS SANS JAMBON BABYBEL ANANAS AU SIROP Menu chinois 	COLESLAW POISSON PANÉ SAUCE TARTARE SPAGHETTIS CANTAL À LA COUPE FRUIT DE SAISON  	SALADE DE LAITUE HACHIS PARMENTIER ou HACHIS AU THON ST MORET COMPOTE PÊCHE 	BETTERAVES EN SALADE BOUCHÉE DE CAMEMBERT PETITS POIS POMMES DE TERRE GRUYÈRE À LA COUPE TARTE AUX POMMES  
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
CAROTTES CITRONNÉES SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA ou CROUSTI FROMAGE + sauce BOULGOUR KIRI COCKTAIL DE FRUITS  	MACÉDOINE DE LÉGUMES PAËLLA AU POULET ou PAËLLA AU POISSON CANTADOU FRUIT DE SAISON  	SALADE D'ENDIVES RÔTI DE PORC CHASSEUR ou PANÉ DE BLÉ TOMATES ET MOZZARELLA GRATIN DE POTIRON CAROTTES POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE À LA COUPE YAOURT FERMIER 	SALADE DE CONCOMBRES STEAK HACHÉ AU JUS ou OMELETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE BRIE À LA COUPE COMPOTE BIO PAIN COMPLET  	POTAGE RAVIOLIS FROMAGE MINI CABRETTE FRUIT DE SAISON 
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	 Nos recettes sont élaborées avec soin  Des produits frais et de saison  Des menus équilibrés pour bien grandir  Des produits bio régulièrement proposés	
CÉLERI RÉMOULADE STEAK FROMAGER PETITS POIS À LA FRANÇAISE LANGUES DE CHAT YAOURT ARÔME BIO DE LA FERME  	SALADE DE MÂCHE ET CROÛTONS SAUTÉ DE DINDE AU CURRY ou OMELETTE AU FROMAGE PÂTES ÉDAM TARTE AUX POIRES BOURDALOU  	POTAGE CASSOULET AU CANARD ET AU PORC ou POISSON PANÉ HARICOTS BLANCS BABYBEL FRUIT DE SAISON BIO  	 * Produit issu de l'agriculture biologique  Des produits issus de la pêche durable	