

Menu des restaurants scolaires Septembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.

01

Hamburger ou Fish burger
Frites et salade verte au maïs
Gouda BIO
Donuts



02

Potage glacé aux courgettes
Omelette aux asperges
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette et carottes BIO à l'ail
Compote de pommes
Petits beurre BIO

03

Concombre bulgare
Filet de colin MSC
Poêlée de légumes grillés
Citron et basilic
Céréales gourmandes BIO
Crème renversée caramel

04

Salade de tomates mimosa
Poulet label Samba ou hoki
Gnocchi BIO et poêlée haricots verts BIO
Fruit de saison



07

Feuilleté au fromage
Nuggets de blé
Poêlée ratatouille
Purée de pommes de terre
Yaourt aux fruits BIO



08

Lentilles vinaigrette
Sauté de dinde basquaise ou sauté de colin
Spaghettis BIO au beurre
Fromage râpé
Raisin



09

Carottes et haricots verts vinaigrette
Rôti de porc aux champignons ou œuf
Pommes de terre rôties
Tomate provençale
Fruit de saison

10

Salade sommités de chou-fleur, vinaigrette au miel
Filet de poisson MSC sauce pesto
Riz aux fèves et brocolis
Fromage blanc et spéculos



11

Salade de pâtes au saumon et courgette
Carbonnade flamande ou omelette
Frites
Fruit de saison

14

Rôti de veau au coulis de poivron ou œuf
Haricots verts BIO et pommes campagnardes
Rondelé® BIO
Kiwi / pomme



15

Salade d'endives (cosette Leerdammer®, maïs et pomme)
Filet de poisson MSC
Epinard et pommes de terre
Petits fruités BIO



16

Tomates mozzarella
Lasagne au bœuf maison ou lasagne au saumon
Tiramisu

17

Couscous
Boulettes veggie
Semoule BIO
Fromage Babybel® BIO
Glace



19

Betteraves rouges et perles marines
Fricassée de volaille à la crème ou quenelle
Purée à la «Vache Qui Rit®» et salsifis à l'ail
Yaourt nature BIO



21

Potage potiron
Pâtes à la carbonara
Pâtes à la crème et lentilles corail
Raisin

22

Salade de pois chiches et surimi
Hachis parmentier ou Parmentier VG
Yaourt aux fruits BIO



23

Macédoine
Rôti de bœuf BIO ou omelette
Sauce poivre
Pommes croquettes
Yaourt perle de lait



24

Rougail de saucisse ou rougail VG
Céréales gourmandes BIO
«Vache Qui Rit®» BIO
Ananas



25

Taboulé
Fish and chips
Frites Salade
Fromage blanc au miel



28

Haut de cuisses de poulet Label ou poisson
Brocolis BIO à la crème et macaronis
Fromage emmental BIO
Fruits de saison



29

Jambon blanc ou œuf
Pommes de terre grenailles à l'huile parfumée
Haricots verts BIO
Danette®



30

Fond artichaut et radis sauce au Boursin
Cappelli au fromage
Sauce tomates
Banane

LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrent dans la composition des menus



Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.