

Menus de la restauration scolaire

Mois de

SEPTEMBRE

2026

		du 1	au 4	du 7	au 11	du 14	au 18	du 21	au 25	du 28	au 30
	Thème										
Lundi	Hors d'œuvre			✓	BETTERAVES	✓	CONCOMBRE BULGARE	✓	SALADE TOMATES CONCOMBRES	✓	TABOULE
	Plat principal			✓		✓	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUT	✓	CROQ FROMAGE	✓	SAUTE DE VEAU MARENGO
	Garniture			✓	SPAGHETTI BOLOGNAISE	✓	CHOU FLEUR	✓	COQUILLETES	✓	HARICOTS VERTS
	Fromage				TOMME DE VACHE		MORBIER				TOMME NOIRE DES PYRENEES
	Dessert			✓	BLANC MANGER COCO	✓	YAOURT LOCAL	✓	RAISIN	✓	YAOURT AUX FRUITS
	Thème										
Mardi	Hors d'œuvre		MELON	✓	PATE DE CAMPAGNE	✓	SALADE POMMES DE TERRE THON	✓	SALADE MIMOLETTE	✓	BETTERAVES/MAIS
	Plat principal		STEAK DE POULET	✓	FILET DE POISSON MEUNIERE	✓	OMELETTE	✓	SAUTE DE PORC	✓	POELEE DE SAUMON
	Garniture		FRITES	✓	BROCOLI	✓	PIPERADE	✓	CAROTTES VICHY	✓	PÂTES
	Fromage		YAOURT NATURE	✓	CANTAL	✓	PETIT SUISSIE		TOMME DE SAVOIE		BUCHÉ DU PILAT
	Dessert		PRUNES	✓	TARTE POIRE CHOCOLAT		GLACE		ECLAIR CHOCOLAT		KIWI
	Thème		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS		CENTRE DE LOISIRS
Mercredi	Hors d'œuvre	✓	TABOULE	✓	TOMATES VINAIGRETTE	✓	ŒUF MAYONNAISE	✓	COLESLAW	✓	SALADE POMME DE TERRE/TOMATES/ŒUF
	Plat principal		ROTI DE PORC	✓		✓	PILON DE POULET	✓			
	Garniture	✓	LENTILLES BIO	✓	DAHL DE LENTILLES	✓	EPINARDS A LA CREME	✓	SPAGHETTI CARBONARA	✓	FEUILLETE PROVENCAL
	Fromage		CAMEMBERT	✓	FROMAGE BLANC	✓	GRUYERE	✓	YAOURT NATURE	✓	PETIT FILOU
	Dessert		GLACE	✓	SALADE D'ANANAS	✓	BROWNIES		PRUNE	✓	POMME AU FOUR
	Thème										
Jeudi	Hors d'œuvre	✓	CONCOMBRES	✓	CAROTTES RAPEES	✓	SALADE VERTE CROUTONS	✓	FRIAND AU FROMAGE		
	Plat principal		POISSON DU MARCHE	✓	FILET DE POULET	✓	LASAGNES	✓	GABIROTTE	✓	
	Garniture	✓	RIZ	✓	RATATOUILLE	✓		✓	PETITS POIS	✓	
	Fromage		COMTE	✓	OSSAU IRATY	✓	YAOURT NATURE	✓			
	Dessert		PECHE	✓	GLACE		POMME	✓	LIEGEOIS		
	Thème										
Vendredi	Hors d'œuvre	✓	PIEMONTAISE	✓	SALADE VERTE AU FROMAGE	✓	MELON	✓	TOMATE MOZZARELLA	✓	
	Plat principal		CORDON BLEU	✓	SAUCISSES	✓	MOULES OU POISSON MEUNIERE	✓	POISSON DU MARCHE		
	Garniture	✓	COURGETTES SAUTEES	✓	MOJHETTES	✓	FRITES	✓	RIZ	✓	
	Fromage		PETIT SUISSIE		YAOURT BIO LOCAL	✓	ST NECTAIRE	✓	EDAM		
	Dessert		COMPOTE	✓	RAISIN	✓	BANANE		GLACE		



Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4.

Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.