

MENUS ENFANTS RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine 40 du 28 septembre au 02 octobre 2026



LUNDI

Salade de petit épeautre aux légumes

Tarte aux fromages

Haricots plats d'Espagne 

Yaourt à la Framboise 

Fruit de saison

Pain

MARDI

Salade verte vinaigrette 

Poisson MSC mayonnaise  

Pomme vapeur persillés

Fromage à la coupe 

Mirabelle au sirop 

Pain

MERCREDI

Salade de tomates au vinaigre balsamique et dèes de feta  

Boulette d'agneau

Piperade / Perle

Fromage à la coupe 

Glace 

Pain

Goûters :

Marbré Fruit 

JEUDI

Salade de haricots blancs 

Carré de seitan

Poêlée de légumes 

Fromage à la coupe 

Fruit de saison

Pain

VENDREDI

Carottes râpées 

Émincé stroganoff

Pommes dauphines 

Fromage blanc

Compote pomme / poire  

Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio	Produit local	Label rouge	Label pêche durable	Label AOP	Label IGP	Label Haute Valeur Environnemental	Label la Nouvelle Agriculture	Label certification environnementale 2	Label Bleu Blanc Cœur	Fait maison
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------



MENUS ENFANTS RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine 41 du 05 au 09 octobre 2026



LUNDI

Céleris rémoulade
au fromage blanc

Poisson MSC au beurre
blanc



Poêlée de
légumes



Fromage à la coupe



Tarte au flan



Pain

MARDI

Betteraves
Maïs



Boulettes végé

Purée de petit pois et
Pois chiches



Petit suisse

Fruit de saison

Pain

MERCREDI

Taboulé



Sauté de canards
aux olives



Cube de
panais glacés



Yaourt au citron
Bio / local



Fruit de saison

Pain

Goûters :

Pain au lait
Compote



JEUDI

Salade verte
vinaigrette



Rôti de veau
au jus

Gratin
dauphinois



Fromage à la coupe



Île flottante



Pain

VENDREDI

Roulé aux fromages

Œufs à la duxelle
de champignons



Choux fleurs
persillés



Fromage à la coupe



Fruit de saison

Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale

Produit bio	Produit local	Label rouge	Label pêche durable	Label AOP	Label IGP	Label Haute Valeur Environnemental	Label la Nouvelle Agriculture	Label certification environnementale 2	Label Bleu Blanc Cœur	Fait maison
-------------	---------------	-------------	---------------------	-----------	-----------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------	-------------

