



MENUS SCOLAIRES

lundi 28 septembre au vendredi 16 octobre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du 28 septembre au 2 octobre	Salade iceberg vinaigrette à l'ail	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Carottes Bio râpées vinaigrette au cassis	Céleri râpé sauce rémoulade	Pizza au fromage
	Parmentier à l'égrainé de pois chiche Bio	Pavé de merlu MSC sauce estragon	Boulettes au boeuf VBF sauce basquaise	Sauté de dinde FR. façon blanquette	Rôti de porc (issu de porc LR) sauce tartare
		Semoule Bio	Spaghettis Bio	Riz Bio créole	Haricots verts Bio persillés
	Gouda Bio 	Cancoillotte IGP	Saint Paulin	Vache qui rit Bio 	Suisse sucré
	Prune	Crème dessert caramel	Compote fraîche pomme Bio vanille	Beignet chocolat noisette	Raisin blanc
du 5 au 9 octobre	Lentilles Bio vinaigrette échalote	Salade iceberg vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Salade de perles, tomates, maïs vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange
	Emincé de cuisse de poulet FR sauce au thym	Filet de colin MSC sauce crème	Sauté de porc FR. sauce colombo	Sauté de boeuf VBF (régional) sauce moutarde à l'ancienne	Gnocchis aux courgette, emmental et mozzarella
	Pommes de terre rosti	Riz Bio créole	Semoule Bio	Petit pois et carottes CE2	
	Cancoillotte IGP (régional)	Cantal AOP	Carrementbon (régional)	Camembert Bio 	Yaourt arôme (régional)
	Fruit frais	Liégeois vanille	Mousse au chocolat au lait	Mousse au chocolat au lait	Banane Bio 
du 12 au 16 octobre	Tartinade carottes, fromage frais et cumin	Salade de blé, maïs et olives vinaigrette	Tarte du chef au fromage	Haricots verts Bio vinaigrette échalote	Oeuf dur mayonnaise
	Paupiette au veau FR. sauce niçoise	Beignets de calamar et ketchup du chef	Sauté de dinde FR. sauce façon couscous	Galette végétarienne du chef au boulghour Bio	Parmentier à l'effiloché au canard
	Coquillettes Bio	Brocolis Bio béchamel	Semoule Bio	Riz Bio créole	Yaourt sucré (régional)
	Emmental Bio râpé 	Gouda Bio 	Brebis crème	Tomme noire IGP	
	Kiwi	Flan nappé caramel Bio	Pomme bio	Poire	Gâteau du chef à la confiture
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 