

RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01.09

Sauté de volaille
Pâtes
Fromage *
Fruit de saison *



02.09

Poisson meunière
Ebly aux légumes
Fromage
Compote



03.09

Taboulé maison
Burger végétal Poêlée de légumes
Fromage * - Fruit de saison *



04.09

Carottes rapées
Saucisses grillées - Farfalles
Fromage*
Pâtisserie



07.09

Salade de concombre
Poulet Tandori / carottes / riz
Fromage * - Fruit de saison *



08.09

Poisson vapeur / sauce citron
Purée de céleri / pomme de terre
Yaourt nature *



09.09

Veau aux olives
Frites
Fruit de saison
Yaourt à boire

10.09

Sauté d'agneau
Lentilles corail aux fruits secs
Fromage *
Fruit de saison *



11.09

Tomates basilic
Omelette au fromage
Riz créole
Petit suisse



14.09

Salade de tomates
Rôti de bœuf, Rostis aux légumes
Yaourt nature*



15.09

Pâtes bolognaises végétales
Fromage rapé
Fruit de saison *



16.09

Salade mixte
Boulettes de viandes sauce tomate / semoule
Yaourt nature - Fruit de saison

17.09

Salade de quinoa
Escalope viennoise / Choux Fleur
Fromage
Pâtisserie



18.09

Filet de poisson
Julienne de légumes
Petit épautre de Provence
Fromage* - Fruit de saison *



21.09

Crudités et fêta
Croque végétal, coquillettes au pesto
Fromage blanc * - Fruit de saison *



22.09

Chili doux
Bœuf et haricots riz
Yaourt nature *



23.09

Salade de pois chiches
Pilon de poulet,
petits pois-carottes
Fromage - Fruit de saison

24.09

Cœufs durs mayonnaise
Poêlée de légumes et Seitan,
Semoule aromatisée
Fruit de saison *

25.09

Pavé de poisson blanc
sauce aux herbes
Haricots verts / pomme de terre
Fromage* - Fruit de saison *

28.09

Sauté de porc / coulis de légumes,
Frites
Fromage blanc *
Fruit de saison *



29.09

Tomates mozzarella
Galette végétale,
Petits pois carottes
Pâtisserie



30.09

Pâtes carbonara
Crème dessert
Fruit de saison

Semaine
bio

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

*** Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.