

# RESTAURANT SCOLAIRE

## SEPTEMBRE 2025

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 REPAS VÉGÉTARIEN

### LUNDI

**01.09**

salade de tomates  
omelette nature  
pâtes au beurre  
yaourt aux fruits

**08.09**

escalopes viennoises  
carottes persillées pomme de terre  
yaourt nature\*  
fruit de saison\* 

**15.09**

rôti de dinde  
pâtes complètes  
fromage\*  
fruit de saison\* 

**22.09**

sauté de poulet  
pommes de terre rôties  
fromage  
fruit de saison\* 

**29.09**

salade de pâtes au surimi  
cordon bleu  
petits pois /carottes  
yaourt aux fruits

### MARDI

**02.09**

fish'n chips de poisson  
riz créole  
fromage\*   
fruit de saison\* 

**09.09**

filet de colin  
sauce hollandaise  
pomme de terre vapeur  
fromage et fruit de saison   


**16.09**

navarin d'agneau  
légumes et pommes de terre  
fromage\*  
fruit de saison

**23.09**

crêpes au fromage  
poisson meunière  
poêlée forestière  
yaourt nature\* et fruit de saison 

**30.09**

daube de bœuf  
lentilles  
fromage\*   
fruit de saison\* 

### MERCREDI

**03.09**

rôti de bœuf  
brocolis/pomme noisettes  
petits suisses  
fruit de saison

**10.09**

boul' bœuf à la tomate  
haricots verts et pommes de terre  
yaourt aromatisé  
salade de fruits maison

**17.09**

salade verte à l'emmental  
pilons de poulet  
riz semi complet  
flan vanille

**24.09**

steack haché  
haricots verts/pomme de terre  
fromage  
fruit de saison

**01.10**

saucisses grillées  
choux romanesco  
petits suisses  
pâtisserie

### JEUDI

**04.09**

concombre sauce bulgare  
cuisses/pilons de poulet  
purée de pomme de terre  
fromage blanc

**11.09**

taboulé maison  
émincé de dinde à la crème  
choux fleurs  
creme dessert

**18.09**

melon  
roti de porc  
lentilles en sauce  
fromage blanc

**25.09**

jambon blanc  
frites  
fromage blanc\*  
fruit de saison\* 

**02.10**

quiche lorraine  
poisson au citron  
carottes vichy  
fruit de saison\* 

### VENDREDI

**05.09**

**Repas zéro déchet**  
couscous végétarien - pois chiches  
fromage\*  
fruit de saison\*   


**12.09**

**Repas zéro déchet**  
œufs durs /mayonnaise  
pâtes aux légumes  
fromage\*  
fruit de saison\*   


**19.09**

**Repas zéro déchet**  
Concombre vinaigrette  
Poêlée de légumes  
Riz créole  
Fruit de saison\*   


**26.09**

**Repas zéro déchet**  
carottes rapées et pois chiches  
pâtes à la tomate  
crème glacée  
biscuit  


**03.10**

**Repas zéro déchet**  
salade verte à l'emmental  
pâtes bolognaises aux lentilles  
fromage\*  
compote de pomme   


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 : très 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.