

Menu du restaurant scolaire – Septembre 2026

Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 31/08 au 04/09/2026		Cœur de laitue  Steak haché de boeuf sce ketchup/ Sauce italienne veggie   Macaronis BIO Cantadou Compote aux fruits rouges maison	 Pastèque Jambon blanc /  *  Tarte au fromage froide LE REPAS FROID Chips Fromage blanc nature Brownies	 Tomate cerise  Pépites colin 3 céréales  Épinards béchamel Yaourt fermier brassé Désiris à la vanille Moelleux au caramel
Du 07/09 au 11/09/2026	 Radis beurre  Surimi mayonnaise LE REPAS FROID Chips Petits suisse nature Crème dessert vanille	 Salade de lentilles BIO  * Saucisse de Toulouse / Bouchées BIO tomate mozza   Brocolis à la crème Cantal AOP à la coupe Banane	 Salade verte Hachis parmentier /  PC Gratin de perles aux céréales et courgettes  Chanteneige BIO Pêche cuite à la gelée de groseille	 Nem aux légumes  Végétal façon meunière  Ratatouille Petit nova BIO aromatisé Raisins
Du 14/09 au 18/09/2026	 Taboulé  Rôti de dinde au thym / Roulé au fromage   Chou-fleur en gratin Fromage blanc nature Pomme BIO	 Ciselée d'iceberg PC Cappelletti 5 fromages sce ricotta  Brie à la coupe Mousse au chocolat du Chef	 Melon  Moussaka au bœuf / PC Moussaka végétarienne  Yaourt BIO au sucre de canne Éclair à la vanille	 Macédoine de légumes  Blanquette de poisson MSC  Riz BIO Carré frais Prune
Du 21/09 au 25/09/2026	 Salade de perles aux 3 couleurs  Samoussa aux légumes  Carottes BIO Yaourt local etrez Cocktail de fruits au sirop	 Courgettes râpées  Bœuf Stroganov / Omelette sauce milanaise   Blé BIO Pont l'évêque AOP à la coupe Liégeois vanille caramel	 Tomate *  Sauté de porc Tandoori / Crispy veggies BIO   Polenta crémeuse Saint-môret Banane	 Salade verte BIO  Filet de colin MSC à l'orientale  Flan de légumes d'été Petit suisse nature Beignet au chocolat



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande



Plat avec du porc



Plat complet