



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 1er au 5 septembre 2025

Lundi 1^{er} septembre

Chili végétarien
Vache qui rit
Prunes

Mardi 2 septembre

Melon
Aiguillettes de poulet sauce normande / Carottes
Bouchées tomates et chèvre / Carottes
Saint Paulin
Mousse au chocolat

Mercredi 3 septembre

Crêpe au fromage
Palette ½ sel de porc froide / Bouchons de pommes de terre
Egréné végétal sauce tomate / Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne ou Yaourt au citron au lait entier

Jeudi 4 septembre

Tomate vinaigrette
Blanquette de dinde / Beignets de salsifis
Omelette / Beignets de salsifis
Kiri
Tarte aux pommes

Vendredi 5 septembre

Pavé de hoki sauce dieppoise / Semoule
Pois chiches et légumes à couscous / Semoule
Saint Nectaire
Raisin

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 8 au vendredi 12 septembre 2025

Lundi 8 septembre

Piémontaise ou Salade de lentilles
Quenelles natures sauce aurore / Carottes
Le carré
Ananas au sirop

Mardi 9 septembre

Viande bovine à hachis / Purée de pommes de terre
Curry de pois cassés / Purée de pommes de terre
Camembert
Pêche

Mercredi 10 septembre

Tomate vinaigrette ou Salade iceberg
Rôti de bœuf et dosette de ketchup / Haricots beurre
Œufs durs à la béchamel / Haricots beurre
Tome noire ou Fromage frais ail et fines herbes
Raisin

Jeudi 11 septembre

Filet de poulet à la crème / Coquillettes
Crousti'fromage / Coquillettes
Cantal ou Vache qui rit
Purée pomme fraise

Vendredi 12 septembre

Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc / Légumes cuisinés à la provençale
Pané blé épinards emmental / Légumes cuisinés à la provençale
Bûchette au chèvre ou Emmental
Eclair à la vanille

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 15 au vendredi 19 septembre 2025

Lundi 15 septembre

Tomate vinaigrette ou Betteraves vinaigrette
Haut de cuisse de poulet / Blés aux petits légumes
Curry de pois cassés / Blés aux petits légumes

Yaourt brassé sucré

Mardi 16 septembre

Salade de pâtes et surimi ou Taboulé

Omelette / Epinards béchamel
Saint Paulin ou Gouda
Raisin

Mercredi 17 septembre

Macédoine mayonnaise ou Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore / Riz
Boulettes de pois chiches / Riz

Velouté fruits

Jeudi 18 septembre

Melon
Sauté de dinde sauce normande / Poêlée provençale
Egréné végétal sauce tomate / Poêlée provençale
Camembert ou Fromage frais nature

Flan pâtissier

Vendredi 19 septembre

Rôti de bœuf / Torti
Fèves et brunoise sauce tomate / Torti
Tome noire
Banane

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 22 au vendredi 26 septembre 2025

Lundi 22 septembre

Macédoine mayonnaise
Œufs durs à la béchamel / Carottes
Emincé végétal sauce forestière / Carottes
Bûchette au chèvre ou Mimolette
Brownie

Mardi 23 septembre

Boulettes de bœuf sauce tomate / Coquillettes
Quenelles natures sauce aurore / Coquillettes
Coulommiers
Orange

Mercredi 24 septembre

Rillettes ou Houmous
Haut de cuisse de poulet / Brocolis
Chili sin carne / Brocolis
Le carré ou Saint Nectaire
Pomme

Jeudi 25 septembre

Tomate vinaigrette
Lasagne de légumes
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 26 septembre

Salade strasbourgeoise ou Taboulé
Bœuf sauce tomate / Chou fleur à la béchamel
Crousti'fromage / Chou fleur à la béchamel
Camembert ou Vache qui rit
Liégeois vanille ou Crème dessert caramel

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché



MENU RESTAURANT SCOLAIRE du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

Lundi 29 septembre

Chipolata / Purée de pommes de terre
Lasagne de légumes
Tome noire ou Kiri
Raisin ou Pomme

Mardi 30 septembre

Pâté de campagne ou Salade de lentilles
Pavé de hoki sauce crème aneth / Haricots beurre
Boulettes de pois chiches / Haricots beurre
Cantal
Banane

Mercredi 1^{er} octobre

Tomate vinaigrette ou Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière / Semoule
Emincé végétal sauce basquaise / Semoule
Yaourt aromatisé framboise

Jeudi 2 octobre

Salade iceberg
Pané blé épinards emmental / Courgettes basilic
Coulommiers
Eclair au chocolat

Vendredi 3 octobre

Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo / Haricots blancs tomatisés
Omelette / Haricots blancs tomatisés
Velouté fruits

Menu standard
Menu végétarien

Nota : ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché