

SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2026

PRE RENTREE

31-août

MARDI

1-sept.

MERCREDI

2-sept.

JEUDI

3-sept.

VENDREDI

4-sept.

		<u>Melon</u> (à couper par vos soins)	A – E					 <u>Terrine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	A – E
						 Carottes râpées au citron	A		
		 <u>Hachis parmentier</u> (plat complet)	E					 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	A – E
		Crêpe au fromage (plat)	A			Jambon blanc*	A – E		
		Purée	A			 <u>Haricots verts</u>	A	 <u>Chou-fleur BIO</u>	A
						 Coquillettes	E	Riz	E
		<u>Camembert</u>	E			<u>Edam à la coupe</u>	A	<u>Petit moulé nature</u>	A
		Petit suisse sucré	A			Petit suisse aromatisé	E		
		 <u>Purée pomme abricot BIO</u>	A					 <u>Gâteau au chocolat du chef</u>	A – E
		 Mousse au chocolat	E			Madeleine	A – E		



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

LUNDI

07-sept.

MARDI

8-sept.

MERCREDI

9-sept.

JEUDI

10-sept.

VENDREDI

11-sept.

 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	A	 <u>Tomate au maïs</u>	A					<u>Salade verte</u>	
						 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre, menthe)	A	 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	A
 <u>Rôti de porc*</u> <u>local</u>	A – E	 <u>Escalope de poulet panée BIO</u>	A – E			Crêpe au fromage (plat)	A	 <u>Brandade de poisson</u> (plat complet)	A – E
						Croquettes de maïs	E		
		 <u>Haricots verts BIO</u>	A			Petits pois	A – E		
 Lentilles cuisinées	A – E	Pommes rissolées	E						
<u>Camembert</u>	E					 <u>Petit fruité BIO</u>	A – E	<u>Mimolette à la coupe</u>	A – E
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	A								
		 <u>Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot</u>	A			Tranche de quatre-quarts	A – E		
<u>Fruit</u>	A – E	 <u>Petit moulé nature et coupelle pomme</u>	E					 <u>Liégeois au chocolat</u>	A – E

								2	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

MAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026									
LUNDI	14-sept.	MERCREDI	16-sept.	JEUDI	17-sept.	VENDREDI	18-sept.		
		Mésopotamie			 Salade de boulgour concombre et maïs	A			
 Carottes râpées au citron	A	 Salade de blé estival (blé, tomate, poivron, basilic)	A				 Salade de pâtes au surimi	A	
 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	E	 Emincé de volaille BIO Sauce poireaux ail persil	A				 Sauté de bœuf Normand	E	
Cordon bleu de volaille	A	 Poulettes végétales au cumin	E		Emincé de filet de poulet rôti	A – E	Cordon bleu de volaille	A	
							Haricots verts	A	
 Macaroni	A	 Blé	A – E				Riz	E	
		  Poireaux, ail oignon			Frites	A – E			
					0		 Meule de Bray BIO	A – E	
 Yaourt sucré BIO	A – E				0				
 Purée pomme pêche BIO	A – E				 Yaourt nature sucré enseau ferme de la porte de fer	A			
		 Fruit BIO	A – E		 Petit moulé nature et coupelle pomme	E	 Crêpe fourrée chocolat	A – E	



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	21-sept.	MARDI	22-sept.	MERCREDI	23-sept.	JEUDI	24-sept.	VENDREDI	25-sept.
 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	A					 <u>Salade de pâtes</u> <u>au basilic</u> (ortie, tomate, œuf, surimi, basilic)	A	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	A
		 Salade de riz au surimi (riz, tomate, surimi)	A						
<u>Raviolis</u> (plat complet)	E	 <u>Nuggets de</u> <u>pois chiches BIO</u>	E			 <u>Garniture fajitas</u> (sans viande)	A	<u>Langue de bœuf sauce</u> <u>charcutière</u>	E - A
Cordon bleu de volaille	A	 Flan d'épinards au fromage	A			 Macaroni aux légumes provençaux (plat complet végétal)	E		
		Haricots verts	A						
						<u>Tortilla de blé</u> (galette de blé)	A	Pommes rissolées	A
 Coquillettes	A	Frites	E					 Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)	E
<u>Fondu Président</u>	E							<u>Mimolette à la coupe</u>	E - A
		Yaourt sucré	E - A			 <u>Petit fruité BIO</u>	E - A		
 <u>Compote</u> <u>pomme banane BIO</u>	E					 Gâteau au yaourt du chef	E - A	<u>Fruit</u>	E - A
 Flan nappé caramel	A	Madeleine marbrée chocolat	E - A						



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

LUNDI

28-sept.

MARDI

29-sept.

MERCREDI

30-sept.

JEUDI

1-oct.

VENDREDI

2-oct.

						Salade verte	A	 Salade de pommes de terre concombre et maïs	A
 Salade de blé au surimi	A	Friand au fromage	A						
Boulettes de bœuf au curry	E	 Gratin de chou-fleur et pommes de terre au jambon* (plat complet)	E - A			Teddy cheese BIO (plat complet de raviolis au fromage)	E	Poisson pané	E
 Emincé de volaille BIO	A							Jambonneau*	A
						Tarte aux poireaux	A		
 Semoule	E					 Haricots verts	A		
 Mélange de légumes oriental	A							 Coquillettes	E - A
		 Vache Qui Rit BIO	E - A			 Yaourt sucré BIO	E - A	Gouda à la coupe	E - A
Yaourt sucré	E - A								
 Fruit BIO	E - A	 Flan nappé caramel	A			Madeleine	E - A	Yaourt aromatisé	E - A
		 Coupelle pomme	E						



Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place