

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)	AD					 <u>Terrine de campagne locale*</u> (à couper par vos soins)	
						 Carottes râpées au citron	AD	Betteraves vinaigrette	AD
		 <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	AD - E					 <u>Cœur de colin à la crème de ciboulette</u>	AD - E
						Jambon blanc*	AD - E		
		0				0		0	
		Purée	SV			Poisson pané	SV	 <u>Chou-fleur BIO</u>	AD - E
		Poisson Pané	SV			 Coquillettes	AD - E		
		<u>Camembert</u>	AD - E			<u>Edam à la coupe</u>	AD - E	<u>Petit moulé nature</u>	AD - E
									
		 <u>Purée pomme abricot BIO</u>	E					 <u>Gâteau au chocolat du chef</u>	E
		 Mousse au chocolat	AD			Madeleine	AD - E	Fruit	AD



 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 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>	AD	 <u>Tomate au maïs</u>	AD - E			 <u>Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)</u>	AD	 <u>Salade verte</u>	AD
 <u>Rôti de porc* local</u>	AD - E	 <u>Escalope de poulet panée BIO</u>	AD - E			Crêpe au fromage (plat)	Crêpe au fromage (plat)	<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>	AD - E
 <u>Filet de colin sauce aurore</u>	SV	 <u>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</u>	SV			Poisson pané	SV		
		 <u>Haricots verts BIO</u>	AD - E			Petits pois	AD - E		
 <u>Lentilles cuisinées</u>	AD - E								
<u>Camembert</u>	AD - E					 <u>Petit fruité BIO</u>	AD - E	<u>Mimolette à la coupe</u>	AD - E
<u>Pêche au sirop (livré en boîte)</u>	AD - E	 <u>Yaourt abricot en seau de la ferme de la Chapelle Brestot</u>	AD - E			Tranche de quatre-quarts	AD - E		
<u>Fruit</u>								 <u>Liégeois au chocolat</u>	AD - 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

LUNDI

14-S

Mésopotamie

MAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

16-sept.

JEUDI

17-sept.

18-sept.

		Mésopotamie			 Salade de boulgour concombre et maïs	AD	 Concombres vinaigrette	AD
 Carottes râpées au citron	AD	 Salade de blé estivale (ole, tomate, poivron, basilic)	AD					
 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	E	 Emincé de volaille BIO Sauce poireaux ail persil 	AD – E		 Cœur de colin à l'aneth	SV	 Sauve de bœuf Normand	AD – E
Beignets de calamars	AD	 Poulettes végétales au cumin	SV		Emincé de filet de poulet rôti	AD – E		
							Omelette	SV
 Macaroni	AD						Riz	AD – E
		 Poireaux, ail oignon	AD – E		Frites	AD – E		
							 Meule de Bray BIO	AD – E
 Yaourt sucré BIO	AD – E	Petit moulé nature	AD – E					
 Purée pomme pêche BIO	E				 Yaourt nature sucré en seau ferme de la porte de fer	AD – E	Fruit	AD
Yaourt aromatisé	AD	 Fruit BIO	AD – E				 Crêpe fourrée chocolat	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.

25-sept.

 <u>Pâté de foie* local</u> (à couper par vos soins)	AD						 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	AD
 Chou-fleur sauce cocktail		 Salade de riz au surimi (riz, tomate, surimi)	AD			 Tomate et concombres en dés	AD	
Raviolis (plat complet)	E	Omelette	AD – E			 <u>Garniture fajitas</u> <u>(sans viande)</u>	AD – E	
 Lentilles aux légumes provençaux (plat végétal)	SV						 Cœur de colin à la crème	AD – E
Cordon bleu de volaille	AD							
 Courgettes à la tomate	AD	  <u>Courgettes BIO</u>	AD – E			<u>Tortilla de blé</u> <u>(galette de blé)</u>	AD – E	
 Coquillettes	SV						<u>Trio de légumes</u> <u>(pdt, carotte, courgettes)</u>	AD – E
<u>Fondus Président</u>	AD – E	 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	AD – E			Camembert	AD – E	<u>Mimolette à la coupe</u>
 <u>Compote</u> <u>pomme banane BIO</u>	AD – E	 <u>Yaourt BIO</u> <u>aromatisé à la vanille</u>	AD – E			 Gâteau au yaourt du chef	AD – E	<u>Fruit</u>



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.

 <u>Salade coleslaw</u> (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)	AD	 <u>Salade de penne</u> (penne, maïs, surimi)	AD					 <u>Salade de pommes</u> de terre concombre et maïs	AD
						 Chou blanc vinaigrette	AD		
Boulettes de bœuf au curry	AD - E	 <u>Gratin de chou-fleur et</u> <u>pommes de terre au</u> <u>jambon*</u>  (plat complet)	AD - E			 <u>Teddy cheese BIO</u> (plat complet de raviolis au fromage)	AD - E	<u>Poisson pané</u>	AD - E
Tarte aux poireaux	SV	 Flan de légumes	SV						
		0				0			
 <u>Semoule</u>	AD - E								
		Riz	SV					 Coquillettes	AD - E
<u>Camembert</u>	AD - E	 <u>Vache Qui Rit BIO</u>	AD - E			 <u>Yaourt sucré BIO</u>	AD - E	<u>Gouda à la coupe</u>	AD - E
 <u>Fruit BIO</u>	AD - E					<u>Madeleine</u>	AD	Yaourt aromatisé	E
		 Coupelle pomme	AD - E			 Mousse au chocolat	E	Fruit	AD



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