



Les menus de la semaine de mon restaurant scolaire

du 14 septembre au 2 octobre 2026



lundi 14 sept.

Taboulé
Escalope à la crème
Petits pois
Fromage
Kiwi

mardi 15 sept.

Melon
Omelette
Gratin de courgettes
Crème dessert vanille



mercredi 16 sept.

Carottes rapées
Paëlla

Fromage
Pêche au sirop

jeudi 17 sept.

Saucisson à l'ail
Poisson meunière
Haricots verts sautés
Clafoutis aux cerises

vendredi 18 sept.

Concombre, tomate, feta
Rosbeef froid
Macaronis
Fromage
Salade de fruits frais

lundi 21 sept.

Pommes de terre & thon
Sauté de veau Marengo
Carottes cuites
Fromage
Banane

mardi 22 sept.

Betteraves à la crème
Cuisse de poulet
Piperade
Yaourt aromatisé

mercredi 23 sept.

Tomates vinaigrette
Poisson sauce Magisson
Riz pilaf
Fromage
Raisin blanc



jeudi 24 sept.

Salade verte & gruyère
Parmentier végétarien

Vanille liégeois

vendredi 25 sept.

Pâté de foie
Courgettes au bœuf

Fromage
Glace cône chocolat



lundi 28 sept.

Œufs durs vinaigrette
Lasagnes végétariennes
Salade verte

Crème dessert caramel

mardi 29 sept.

Maquereaux moutarde
Boudin blanc
Frites
Fromage
Kiwi

mercredi 30 sept.

Cocktail de pamplemousse
Poisson au beurre blanc
Gratin de chou-fleur

Crème catalane

jeudi 1^{er} oct.

Salade au gouda
Pot-au-feu et ses légumes

Fromage
Éclair au chocolat

vendredi 2 oct.

Cervelas vinaigrette
Sot-l'y-laisse de volaille
Duo haricots verts & beurre
Fromage
Poire



Tous les fruits et les légumes (à l'exception des pdt vapeur) ainsi que les pâtes, le fromage et les yaourts sont issus de l'agriculture biologique



Indication Géographique Protégée : concerne le riz

Le pain servi aux enfants est « produit de qualité »



Menu végétarien