



Menus du 01/09/2026 au 04/10/2026



lundi 31/08 Demain c'est la rentrée! Toute l'équipe du restaurant scolaire souhaite une bonne année scolaire et gourmande, à tous les enfants, le personnel et les enseignants(es) de l'école!	lundi 07/09 gougères au comté filet colin meunière épinards à la crème fromage blanc bio au miel fruit de saison	lundi 14/09 <u>menu vert/bagquette torsanne</u> crudités bio de saison raviolis tomate/fromage sauce aux petits légumes fromage glace oasis	lundi 21/09 <u>menu créole</u> accras de morue colombo de dinde riz bio à la créole yaourt bio au sucre de canne ananas frais	lundi 28/09 riz bio/tomate/thon/maïs jambon à la chablisienne brocolis bio fromage A.O.P banane
mardi 01/09 melon steack haché sauce échalote pâtes semi-complètes fromage bio compote de pomme bio	mardi 08/09 <u>menu vert espagnol</u> gaspacho(soupe froide)/croutons tortilla (omelette bio aux oignons et pommes de terre sautées) fromage: tomme catalane churros (beignet)	mardi 15/09 <u>taboulé aux légumes bio</u> dinde sauce crème/cheddar trio de choux entremet vanille fruit de saison	mardi 22/09 <u>menu vert/bagquette aux graines</u> haricots verts/maïs œufs dur bio sauce aurore pâtes semi-complètes fromage ile flottante	mardi 29/09 <u>baguette de campagne</u> tartine fromage frais bœuf bourguignon purée de légumes de saison fromage bio fruit de saison
jeudi 03/09 <u>menu vert</u> crudités de saison cordon végétal petit pois/carottes petit suisse bio gâteau courgette/chocolat	jeudi 10/09 <u>baguette complète</u> concombre fromage blanc bœuf à la provençale purée courgette/patate douce fromage panna cotta au biscuit "oréo"	jeudi 17/09 melon veau sauce miel/jus de pomme pomme de terre/carottes fromage bio flan patissier	jeudi 24/09 crudités bio tajine d'agneau légumes coucous/semoule bio yaourt bio à la fraise chouquettes	jeudi 01/10 <u>menu vert</u> salade bio et croutons omelette bio au fromage frites bio entremet pistache ou caramel sablé à la poudre d'amande
vendredi 04/09 <u>baguette tradition</u> tartine de rillettes de poulet dos de colin basilic/citron riz bio fromage fruit de saison	vendredi 11/09 salade de pâtes/melon/bacon poulet fermier rôti haricots verts bio fromage A.O.P fruit de saison	vendredi 18/09 crudités bio et croutons colin meunière tomate/origan lentilles bio fromage A.O.P mousse chocolat	vendredi 25/09 crêpe au fromage rôti de porc, jus au thym courgettes et pommes de terre petit suisse bio fruit de saison	vendredi 02/10 crudités bio de saison émincé de poulet mélange de céréales bio fromage dés de fruits au sirop

Tout est cuisiné sur place
Les crudités sont de saison et locales
Toutes les viandes sont d'origine française

Produits issus de l'agriculture biologique
Produits issus des producteurs locaux
Produits bénéficiant d'un label (loi égalim): Viande Origine France, poisson M.S.C pêche durable, fromage A.O.P...

Ces menus sont donnés à titre indicatif: ils peuvent faire l'objet de modifications en fonction des approvisionnements

Diététicienne/Nutritionniste
Diplômée S.O.M.O.P.

Le Maire
Christophe BETHOUL

