



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 31 août au 25 septembre 2026

Menu de rentrée 100 % Egalim

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Macédoine CE2 mayonnaise  Boulettes de porc sauce tomate Riz bio créole  Vache qui rit bio  Pomme bio 	Carottes locales bio râpées vinaigrette  Bolognaise de pois bio  Pâtes bio locales  Ptit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire  Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac 	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette Emincé de poulet sauce aux épices kebab Haricots verts persillés bio au beurre  Suisse sucré Raisin	Concombre HVE à la crème  Poisson pané MSC 100% filet et citron  Carottes CE2 au beurre  Edam bio  Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon HVE  Roti de porc label rouge  Epinards hachés et pommes de terre CE2 à la béchamel  Brie Flan nappé caramel	Tomates HVE vinaigrette  Filet de colin MSC sauce citron  Purée de pommes de terre Petit moulé Pomme HVE 	Macédoine CE2 mayonnaise  Dahl de lentilles bio  Riz bio créole  Buchette de lait mélangé Banane bio 	Salade de pâtes bio tomate et maïs  Cordon bleu Petits pois CE2 et carottes  Gouda bio  Ananas au sirop

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette  Nuggets de blé et citron Brocolis bio au beurre  Saint Morêt bio  Yaourt aromatisé bio 	Tomates HVE vinaigrette  Gratin de pommes de terre au dés de dinde Suisse sucré Poire HVE 	Taboulé à la menthe à la semoule bio  Sauté de porc BBC sauce moutarde  Haricots verts bio persillés  Emmental bio  Raisin	Pâté de campagne et cornichons bolognaise de thon MSC  Tortis bio locales  Tomme blanche Purée de pommes bio 

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio  Roti issu de porc label rouge au romarin  Petits pois CE2  Carré de Liguëuil Mousse au chocolat au lait	crêpe au fromage Boulettes au boeuf épices cajun Printanière de légumes CE2  Vache qui rit bio  Prune	Batavia et vinaigrette Hachis parmentier végétarien aux lentilles bio  Fromage blanc CE2 sucré (vrac)  Banane bio 	Salade normande (pdt, tomate, jambon, crème) Sauté de dinde BBC à la normande  Carottes CE2 au beurre  Pont Lévêque AOP  Gâteau aux pommes

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus,
FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local  Produit bio  Produit labellisé 

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 28 septembre au 16 octobre 2026

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé emmental et maïs vinaigrette	Tomates HVE vinaigrette à l'huile d'olive	Salade iceberg et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce aux épices espagnoles	Patates douces à la crème	Gratin de colin MSC et moules	Jambon issu de porc label rouge
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	et pommes de terre bio locales	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré bio	Edam bio	Gouda bio	Verre de lait bio
Pomme bio	Flan vanille	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Batavia et croûtons	Carottes rapées bio locales vinaigrette	Salade de pommes de terre échalote et persil	Tomates HVE vinaigrette
Flan au fromage (oeuf MEA)	Roti issu de porc label rouge à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Boulettes de volaille sauce provençale
Pommes rosti	Lentilles bio locales au jus	Epinards branche CE2 béchamel	Jeunes carottes CE2 persillées
Vache qui rit	Ptit Trôo de la laiterie de Montoire CE2	Petit suisse sucré	Saint Nectaire AOP
Raisin	Mousse au chocolat noir	Pomme HVE	Flan cuisiné par nos chefs

Rencontres du Goût : du fromage à tous les étages

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Taboulé à la semoule bio	Betteraves bio locales et fêta au vinaigre de framboise	Potage potiron à la vache qui rit	Salade coleslaw bio
Emincé de cuisse de poulet sauce kebab	Colin MSC sauce citron	Nuggets de blé et citron	Roti de boeuf bio sauce au bleu
Gratin de carottes CE2 au cheddar	Riz bio créole	Chou fleur persillé CE2	Pommes noisette
Gouda bio	Biscuit solidaire Sookie	Camembert bio	verre de lait bio
Pomme bio locale	Fromage blanc sucré CE2	Poire HVE	Gâteau au fromage blanc et fruits rouges

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable