Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre au 2 octobre 2026

Menu de rentrée 100 % Egalim

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

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio tomate et maïs
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Epinards hachés et pommes de terreCE2 à la béchamel	Purée de pommes de terre	Riz bio créole	Petits pois CE2 et carottes
Brie	Petit moulé	Buchette de lait mélangé	Gouda bio
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Banane bio	Ananas au sirop

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

Normandie

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

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

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
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable