



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 31 août** au **vendredi 4 septembre 2026**

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
	Tomates vinaigrette	Concombre à l'aneth	Salade verte 	Carottes râpées au citron
	Bolognaise au bœuf 	Nugget végété	Filet de poisson pané 	Émincé de poulet à la crème 
	Bolognaise végétale		Œufs durs	Galette végétale
	Penne demi-complètes 	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Semoule 
	Yaourt nature sucré	Fromage à tartiner	Fromage à la coupe 	Yaourt nature aromatisé
	Melon	Flan nappé caramel 	Gâteau au chocolat du chef	Compote sans sucre ajouté 

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du lundi 7 septembre au

vendredi 11 septembre 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Emincé de chou blanc 	Salade de lentilles	Tomates vinaigrettes	Céleri rémoulade 	 Découverte du Gaspacho
Tajine de poulet (émincé) 	Pané végétal épinards emmental	Boulettes de veau	Lasagnes au bœuf 	Diot de Savoie 
Tajine de légumes et pois chiches		Falafels	Lasagnes aux légumes	Saucisse veggie
Boulgour 	Pôlée de légumes	Brocolis	(Plat complet)	Potatoes au four
Yaourt nature sucré	Samos	Petit suisse	Fromage à la coupe 	Yaourt aromatisé
Liégeois au chocolat	Salade de pastèque à la menthe 	Donuts	Compote de fruits	Fruit de saison à croquer 

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 14 septembre au

vendredi 18 septembre 2026



* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive)	Tomate basilic	Haricots verts en salade	REPAS A THEME	Salade verte
Quenelle gratinée sauce tomate	Aiguillettes de poulet marinées	Sauce carbonara		Emincé de bœuf à la provençale
	Œufs durs gratinés sauce béchamel	Sauce fromagère		Fallafels sauce tomate
Riz pilaf	Pôelée de courgettes fraîches	Coquillettes		Lentilles
Fromage blanc	Yaourt nature sucré	Fromage râpé		Coulommiers
Compote pomme abricot sans sucre ajouté	Brownie	Fruit de saison à croquer		Flan nappé caramel

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du lundi 21 septembre au

vendredi 25 septembre 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade de pomme de terre	Concombre vinaigrette 	Œufs durs mayonnaise	Tomates vinaigrette	Salade verte 
Omelette 	Chili con carne 	Colin pané 	Poulet rôti 	Saucisse knack
	Chili sin carne	Omelette	Boulettes végétales aux légumes du soleil	Saucisse végé
Ratatouille	Riz	Semoule 	Haricots verts	Pommes au four
Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe 	Fromage blanc	Yaourt nature sucré	Emmental
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fruit de saison à croquer	Crumble aux pommes du chef	Compote sans sucres ajoutés 

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte