



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 31 août au 2 octobre 2026

Menu de rentrée 100 % Egalim

lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Macédoine CE2 mayonnaise	Carottes locales bio râpées vinaigrette	Melon HVE	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Concombre HVE à la crème
Boulettes de porc sauce tomate	Bolognaise de pois bio	Steak haché au veau sauce tomate	Emincé de poulet sauce aux épices kebab	Poisson pané MSC et citron
Riz bio créole	Pâtes bio locales	Semoule bio	Haricots verts persillés bio au beurre	Carottes CE2 au beurre
Vache qui rit bio	Ptit Tréo CE2 de la laiterie de Montoire	Cambert bio	Suisse sucré	Edam bio
Pomme bio	Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Creme dessert chocolat	Raisin	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chef

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio tomate et maïs
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse fumée façon rouleau	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Epinards hachés et pommes de terre CE2 à la béchamel	Purée de pommes de terre	Bouillottes bio	Riz bio créole	Petits pois CE2 et carottes
Brie	Petit moulé	Crème anglaise	Buchette de lait mêlé	Gouda bio
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Gâteau à la noix de coco	Banane bio	Ananas au sirop

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Tomates HVE vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Taboulé à la menthe à la semoule bio	Pâté de campagne et cornichons
Nuggets de blé et citron	Gratin de pommes de terre	Haché au veau sauce estragon	Sauté de porc BBC sauce moutarde	Bolognaise de haricots blanc au fromage
Brocolis bio au beurre	au dés de dinde	Purée de purgottes	Haricots verts bio persillés	Tortis bio locales
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Cambert bio	Emmental bio	Tomme blanche
Yaourt aromatisé bio	Poire HVE	Liégeois chocolat	Raisin	Purée de pommes bio

Normandie

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio	crêpe au fromage	Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette	Batavia CE2 et vinaigrette	Salade normande (pdt, tomate, jambon, crème)
Roti issu de porc label rouge au romarin	Boulettes tomate mozzarella épices cajun	Carbonade de saumon fumé et colin MSC	Hachis parmentier	Sauté de dinde BBC à la normande
Petits pois CE2	Printanière de légumes CE2	Riz bio créole	végétarien aux lentilles bio	Carottes CE2 au beurre
Carré de Ligueuil	Vache qui rit bio	Ptit Tréo CE2 de la laiterie de Montoire	Fromage blanc CE2 sucré (vrac)	Pont Lévêque AOP
Mousse au chocolat au lait	Prune	Crème dessert vanille	Banane bio	Gâteau aux pommes

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Salade de blé emmental et maïs vinaigrette	Tomates HVE vinaigrette à l'huile d'olive	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes	Concombre HVE vinaigrette
Paupiette au veau sauce aux épices espagnoles	Patates douces à la crème	Pilon de poulet	Gratin de colin MSC et moules	Jambon issu de porc Normandie label rouge
Haricots verts CE2 au beurre	Semoule bio	Frites au foie CE2 et ketchup/mayonnaise	et pommes de terre bio locales	Chou fleur CE2 persillé
Yaourt nature sucré bio	Edam bio	Petit Moulé ail et fines herbes	Gouda bio	Verre de lait bio
Pomme bio	Flan vanille	Cocktail de fruits	Banane bio	Gâteau aux pépites de chocolat

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
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements