

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 31/08 AU 04/09/26	DU 07/09 AU 11/09/26	DU 14/09 AU 18/09/26	DU 21/09 AU 25/09/26
LUNDI	 Melon Steak fromager Coquillettes bio  Yaourt bio fraise  Biscuit <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit	Carottes râpées et amandes grillées Sauté de veau marenge  Haricots beurre bio  Tomme blanche Banane rôtie <i>Goûter : Cracotte confiture bio</i>  Fruit	Melon Crêpinette de porc BBC à l'estragon  Lentilles bio  Camembert bio  Compote pomme banane bio  <i>Goûter : Pain chocolat à croquer</i> Fruit	Betteraves rouges bio  Escalope de porc sauce moutarde  Haricots verts bio  Yaourt bio aux fruits  <i>Goûter : Compote de fruits bio</i>  Biscuit
MARDI	Légumes de saison confits Merguez Haricots blancs bio  Tomme grise Fruit bio  <i>Goûter : Pain beurre bio - fruit</i> 	Salade de pâtes bio au pesto et fêta AOP  Poulet rôti LR  Duo de courgettes Fruit bio  <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit	Ecrasé de pdt vinaigrette Sauté d'agneau aux épices  Carottes Pêches au sirop <i>Goûter : Yaourt sucré bio</i>  Gâteau au yaourt maison	Salade de riz bio, maïs et thon  Emincé de dinde au jus  Gratin de courgettes Fruit bio  <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit
MERCREDI	Salade composée du chef Steak haché de bœuf frais  Haricots verts bio  Camembert bio  Compote pomme abricot bio  <i>Goûter : Pain viennois</i>  Yaourt vanille bio 	 Pastèque Omelette bio emmental bio  Pommes duchesses maison Moelleux citron maison <i>Goûter : Yaourt bio brassé banane</i>  Biscuit	Salade composée du chef Parmentier de canard gratiné Duo de fruits <i>Goûter : Fromage frais bio aux fruits</i>  Pain viennois 	Tomates multicolores Croquette de poisson frits maison Pôlée de légumes de saison Tomme Catalane AOP  Riz bio au lait bio  <i>Goûter : Crêpe et confiture</i>
JEUDI	Radis râpés Filet de poisson sauce beurre blanc Purée de panais Fromage blanc bio  Fruit <i>Goûter : Roulé de génoise</i> Confiture abricot bio 	Céleri rave Emincé de bœuf  Chou romanesco Yaourt brassé bio pêche  Fruit bio  <i>Goûter : Gâteau au yaourt maison</i> Fruit	Tomates farcies maison bœuf et porc  Riz bio  Petit suisse nature bio  Fruit <i>Goûter : Biscuit</i> Fruit	 Salade de lentilles bélouga et poivrons Falafel maison au coulis de tomates fraîches - Boulgour bio  Yaourt les 2 vaches bio framboise  Compote maison de prunes à la fleur d'orange <i>Goûter : Choco</i> Fruit
VENDREDI	Salade de haricots rouges bio  et tomates cerise Paëlla  Riz paëlla Emmental bio  Fruit <i>Goûter : Cake nature maison</i> Fruit	Concombre au fromage blanc bio  Poisson frais à l'aneth Blé bio  Crumble aux brisures d'ananas bio  <i>Goûter : Entremet vanille maison</i> Biscuit	 Tartine d'houmous bio maison  Macaronis bio vege aux lentilles bio et petits légumes sauce fromagère  Yaourt vanille bio  Far breton <i>Goûter : Pain beurre bio</i>  Fruit	Salade composée du chef Spaghettis bio à la carbonara  Emmental bio  Fruit <i>Goûter : Fromage blanc bio</i>  Biscuit

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits

et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :





Produit local



Produit bio



Viande française



Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

DU 28/09 AU 02/10/26

LUNDI	Concombre vinaigrette Cuisse de poulet bio aux herbes Petits pois bio Crêpe à la confiture bio Goûter : Pain fromage Fruit			
MARDI	Charcuterie Brandade de poisson gratinée Salade verte Fruit Goûter : Chouquette maison Fruit			
MERCREDI	PIQUE-NIQUE Goûter : Yaourt bio brassé framboise/abricot Fruit			
JEUDI	Velouté à l'ail Omelette bio Julienne de légumes Camembert bio Millefeuille maison Goûter : Pain pâte à tartiner maison Fruit			
VENDREDI	Melon Lasagnes de bœuf gratiné Mix de salade verte Compote pomme fruits rouges bio Goûter : Madeleine Fruit			

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poisson



5. Arachide



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Solon



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulphite



13. Lupin



14. Mollusques