



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 1er septembre 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
Rillettes de poisson blanc	Salade de lentilles BIO locales aux lardons	Duo de palmier et maïs vinaigrette	Radis au beurre	Pastèque
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 100%filet et citron
Riz bio créole	Pâtes bio locales	Semoule bio	Haricots verts persillés bio au beurre	Carottes CE2 au beurre
Brunoise de légumes	Brocolis bio persillés	Ratatouille niçoise	Purée de pommes de terre	Frites
Vache qui rit bio	Ptit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire	Camembert bio	Suisse sucré	Edam bio
Pomme bio	Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac	Crème dessert chocolat	Raisin	Gâteau au yaourt cuisiné par nos chefs

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
Samoussas aux légumes	Salade Tex Mex	Salade marocaine	Salade d'asperges vertes et crevettes	Pâté de foie et cornichon
Roti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Saucisse fumée façon rougail	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Epinards hachés CE2 à la béchamel	Purée de pommes de terre	Boulgour bio	Riz bio créole	Petits pois CE2
Pommes de terre vapeur	Fondue de poireaux	Poêlée de champignons à l'ail	Julienne de légumes	Carottes CE2 persillées
Brie	Petit moulé	carré ligueuil	Buchette de lait mélangé	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
Salade piémontaise	Betteraves vinaigrette	Mousse de canard	Tartare de saumon	Oeufs durs mayonnaise
Nuggets de blé et citron	Gratin de pommes de terre	Haché au veau sauce estragon	Sauté de porc BBC sauce moutarde	bolognaise de thon MSC
Brocolis bio au beurre	au dés de dinde	Purée de courgettes	Haricots verts bio persillés	Tortis bio locales
Haricots blancs à la tomate	Piperade de légumes	Poêlée de légumes	Pommes noisette	Haricots beurre à l'huile d'olive
Saint Morêt bio	Suisse sucré	Camembert 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	1/2 avocat sauce cocktail	Salade normande (pdt, tomate, jambon, crème)
Salade Marco Polo	Salade grecque	Fonds d'artichauts à la crème	Rillettes de porc et cornichon	Salade verte à la pomme et au camembert vinaigrette au cidre
Roti issu de porc Label Rouge au romarin	Boulettes au boeuf épices cajun	Carbonara 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
Pommes vapeur	Semoule épicée	Poêlée de champignons	Batavia CE2 et vinaigrette	Coquillettes bio au beurre
Carré de Ligueuil	Vache qui rit bio	Ptit Trôo 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	Gateau 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

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