
















RESTAURANT SCOLAIRE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française.

Semaine du 26 au 30 août 2024

lundi 26 août	mardi 27 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
REPAS BIO ET VEGETARIEN			
GRATIN DE POMME DE TERRE BIO AU COMTÉ AOP 	JAMBON DE DINDE BBC 	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS BIO 	PÊCHE DU JOUR MSC 
SALADE VERTE BIO 	MACARONIS BIO 	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 	RIZ BIO PILAF 
FROMAGE BIO 		FROMAGE BIO 	
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	POT GLACÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COOKIE DU CHEF 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits labellisés 


Recette du chef 

Produits locaux 

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 2 au 6 septembre 2024



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE 	Repas végétarien & Bio 		CONCOMBRES VINAIGRETTE 
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	TORSADES BIO SAUCE TOMATE 	POULET RÔTI AUX HERBES 	FILET DE MERLU SAUCE CITRON 
TORTIS 	COURGETTES BIO BRAISEES 	Frites	TOMATE ROTIE 
HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ CREOLE BIO 	MIMOLETTE 	BOULGOUR
POT DE GLACE	EMMENTAL RAPÉ BIO 		VELOUTÉ DE FRUIT
	YAOURT BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 9 au 13 septembre 2024



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
		Repas végétarien & Bio 	
	RADIS BEURRE 		
SAUTE DE POULET AUX OLIVES 	ROTI DE PORC AU JUS 	TOMATES BIO MOZZARELLA 	COLOMBO DE POISSON 
CHOUX FLEURS 	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COQUILLETES FARINE DE BLE ET DE POIS CHICHES 	COEUR DE BLÉ
SEMOULE 	RIZ PILAF 	BROCOLIS AUX OIGNONS 	POEELE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE 
GOUDA		ST PAULIN 	FROMAGE BLANC NATURE
FRUIT DE SAISON 	YAOURT AUX FRUITS 	FRUIT DE SAISON 	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 16 au 20 septembre 2024



Repas végétarien & Bio 					
lundi 16 septembre		mardi 17 septembre		jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS 					CAROTTES RAPÉES 
GRATIN DE POMME DE TERRE AU REBLOCHON 		HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ 		SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE 	CARBONARA DE SAUMON 
HARICOTS VERTS ÉTUVÉS 		RATATOUILLE 		FRITES	COQUILLETES 
		RIZ PILAF		CHOU FLEUR ROTI	COURGETTES BRAISEES 
		TOMME NOIRE		BRIE 	YAOURT NATURE SUCRE
CREME VANILLE 		COUPE BANANE CHOCOLAT		QUATRE QUARTS DU CHEF	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 















Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 23 au 27 septembre 2024



REPAS BIO 		REPAS VEGETARIEN	
lundi 23 septembre		mardi 24 septembre	
GALETTE A L'AVOINE ET CURRY DU CHEF 		SAUCISSE	
EPINARD A LA CRÈME 		GALETES	
SEMOULE SAUCE TOMATE 		SALADE VERTE 	
TOMME BLANCHE 		CANTAL 	
FRUIT DE SAISON 		ILE FLOTANTE	
		MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	
		HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES 
		SALADE VERTE 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
			TORTIS 
		ROULÉ FRAISE	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
			TOAST AU CHEVRE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 













Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 30 septembre au 4 octobre 2024



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE 		REPAS VEGETARIEN 	
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE 	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE 	EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS 	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	
CAROTTES AU OIGNONS JAUNES 	RIZ PILAF 	POELÉE DE COURGETTES, POIVRONS ET OIGNONS 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
	MIMOLETTE	COQUILLETES 	MIMOLETTE
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON 	POT DE GLACE	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 
















Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 7 au 11 octobre 2024



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2024 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL 	REPAS VEGETARIEN 	TOAST GRATINÉ A L'EMMENTAL
PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS 	SAUTE DE PORC AU CURRY 	CRUMBLE AU CHEVRE, COURGE ET CAROTTES 	ROUGAIL SAUCISSE
FRITES	COURGETTES BRAISEES 	RIZ CREOLE 	
PIPERADE 	SEMOULE 	BROCOLIS A L'AIL 	RIZ BIO 
BRIE		TOMME NOIRE 	YAOURT SUCRE
COMPOTE DE POMME 	BATONNET DE GLACE	KOBANDRAVINA (GÂTEAU A LA BANANE) 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

RESTAURANT SCOLAIRE

Du 14 au 18 octobre 2024



REPAS VEGETARIEN 	Repas Halloween		
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
CREPE AUX CHAMPIGNONS 		BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	
COUSCOUS VÉGÉTARIEN 	SAUTE DE BOEUF FACON GRAND MÈRE 	DES P'TITES BETES DANS L'ASSIETTE (coquillettes facon risotto au chorizo) 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
SEMOULE 	BOULGOUR 	LA CERVELLE DE FRANKENSTEIN(chou fleur roti entier glacé au ketchup et paptika fumé) 	HARICOTS VERTS A L'ETUVÉ 
LEGUMES DU COUSCOUS 	POTIMARRON ROTI	POLENTA CREMEUSE 	PENNE 
	ST PAULIN		CAMEMBERT 
FRUIT DE SAISON 	FLAN CAMEL	CARROT CAKE 	FRUIT DE SAISON 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.