

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 31 AOUT AU 4 SEPTEMBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

RENTREE

MERCREDI

VÉGÉTAL

JEUDI

VENDREDI

Fermé	Taboulé 5	Coleslaw 6 9 10 14	Flan de courgettes 6 10	Roulé au fromage 5 6 10
	Cordon bleu 5 6	Gratin de pomme de terre végétal façon bolognaise 6	Sauté de boeuf à la provençale 5	Filet de lieu sauce fruits de mer 4 6 8 11
	Haricots verts persillés 6		Torsades 5 6	Petits pois au jus 6
	Vache qui rit 6	Petit suisse 6	Brie 6	Emmental 6
	Compote pomme AB	Pomme au four 6	Raisin noir CIRCUIT COURT	Reine claudes CIRCUIT COURT
	Sablé AB 5 6 10	Gros pain CIRCUIT COURT 5	Pain et Raspaillou CIRCUIT COURT AB 5	Gros pain CIRCUIT COURT 5
	Pain CIRCUIT COURT 5			

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes réferent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT	 Alternative	 Alternative	 Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

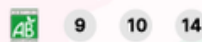
Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

Macédoine de légumes
mayonnaise



Sauté de veau aux olives



Pommes de terre grenaille
persillées



Comté



Raisin blanc



Gros pain



MARDI

Tomates au basilic



Haut de cuisse de poulet rôti



Dose mayonnaise



Flan de courgettes et coulis de
tomates en accompagnement



Velouté nature



Crunchy au chocolat



Gros pain



MERCREDI

Salade de riz



Omelette au fromage



Epinards à la crème



Croc au lait



Salade de fruits frais



Gros pain



JEUDI

VÉGÉTAL

Salade de pois chiches aux
oignons doux des Cévennes



Pennes rigatte, emmental râpé



Ratatouille



Yaourt nature



Figue



Pain et Raspaillou



VENDREDI

Concombre sauce fromagère



Pavé de Saumon à l'aneth



Mélange 5 céréales



Tomme du Vercors



Purée de fruits



Gros pain



En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS



Produit local



Indication
Géographique
Protégée
Appellation
d'Origine
Protégée



Viande
Origine
France
Produit
issu d'un
ESAT



Aide UE à
destination
des écoles
Aide UE à
destination
des écoles



Pêche
durable
Produit
Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale
Fait Maison
Alternative

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI VÉGÉTAL

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Melon 	Céleri rémoulade  2 6 9 10 14	Lentilles en salade   6 9 14	Jambon de dinde, cornichons et beurre  6 9 14 	Feuille de chêne et gressins   5 9 14
Pané fromager 5 6 10	Sauté de brebis au curry    5 6 9	Roti de porc au jus   	Spaghetti bolognaise    5 6	Filet de poisson pané et citron  5 11
Poêlée d'haricot beurre   6	Flageolets  	Gratin de courgettes    6 10	Emmental râpé 6	Purée de pomme de terre   6
Petit suisse aux fruits 6	Fromage blanc nature   6	Chaource  6	Raisin muscat  	Tome d'anjou   6
Chou à la crème 5 6 10	Poire 6	Nectarine  	Pain et Raspailou    5	Cocktail de fruits 6
Gros pain   5	Gros pain   5	Gros pain   5		Gros pain   5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
		 ESAT		 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

VÉGÉTAL / ANNIVERSAIRE

Feuilleté à l'emmental 5 6	Batavia dés d'emmental et croutons   5 6 9 14	Pizza fromage  5 6	Carottes râpées vinaigrette   9 14	Mousse canard et cornichons 5 6 9 14
Escalope de dinde à la moutarde    5 6 9 14	Filet de colin sauce beurre blanc   6 11 14	Pavé de Saumon à l'aneth  6 11 14	Quenelle en béchamel   5 6	Gardianne de taureau   5 14
Courgettes persillées   	Semoule au beurre   5 6	Gratin de brocolis   5 6	Ratatouille	Riz créole   6
Viennois au chocolat 6 13	Cantal   6	Yaourt à la vanille 6	Brie   6	Kiri 6
Poires au sirop et amandes 3 14	Poires au sirop et amandes 3 14	Melon canari  	Eclair au chocolat 5 6 10 13	Pêche  
Gros pain   5	Gros pain   5	Gros pain   5	Pain et Raspaillou   5	Gros pain   5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local  Certifié Agriculture Biologique	 Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Protégée	 Viande Origine France  Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles  Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable  Produit Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale  Fait Maison  Alternative
--	--	---	--	--	---

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	

LA RESTAURATION SCOLAIRE

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE
en scannant le QR code.

LUNDI

MARDI

VÉGÉTAL

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves persillées   9 14	Salade de coquillettes   5 6 9 14	Salade carnaval  6 9 14	Potage de légumes   6	Feuille de chêne au bleu et noix    3 6
Boulettes de bœuf sauce tomate   5 13	Exquis au fromage   5 6	Lasagne au légumes  5 6	Saucisse de porc rôti au four    	Seiche à la sétoise  8 9 10 14
Ebly au beurre   5 6	Haricots verts persillés   6		Saucisses de volaille  	
			Lentilles au jus à la dijonnaise     5 9	Riz créole      6
Flan au chocolat  6	Crème dessert vanille 6	Yaourt aromatisé 6	Tome grise   6	
Prune	Gros pain   5	Flan pâtissier  5 6 10	Banane	Purée de fruits 
Gros pain   5		Gros pain   5	Pain et Raspailou    5	Gros pain   5

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent ci-dessous pour plus d'informations.

LABELS

 Produit local	 Indication Géographique Protégée	 Viande Origine France	 Aide UE à destination des écoles	 Pêche durable	 Haute Valeur Environnementale
 Certifié Agriculture Biologique	 Appellation d'Origine Protégée	 Produit issu d'un ESAT	 Aide UE à destination des écoles	 Produit Label Rouge	 Fait Maison
				 Alternative	

ALLERGÈNES

1 : Arachide	6 : Lait	11 : Poisson
2 : Céleri	7 : Lupin	12 : Sésame
3 : Fruits à coque	8 : Mollusques	13 : Soja
4 : Crustacés	9 : Moutarde	14 : Sulfites
5 : Gluten	10 : Oeuf	