

Restaurants scolaires - Élémentaire

Menus du mois de Septembre 2025

S36 du 01/09 au 05/09/2025

S37 du 08/09 au 12/09/2025

S38 du 15/09 au 19/09/2025

S39 du 22/09 au 26/09/2025

S40 du 29/09 au 03/10/2025

S36 du 01/09 au 05/09/2025		S37 du 08/09 au 12/09/2025		S38 du 15/09 au 19/09/2025		S39 du 22/09 au 26/09/2025		S40 du 29/09 au 03/10/2025	
C'est la rentrée ! LUNDI 01 Betteraves bio / Salade composée bio (tomate, maïs, cœur de palmier) Ravioles de bœuf Mimolette / Babybel Fruits bio au choix		LUNDI 08 Crêpe au fromage Sauté de veau sauce forestière Carottes Yaourt fermier vanille / Yaourt fermier myrtille Fruits au choix		LUNDI 15 Repas végétarien Salade de blé au basilic / Salade de lentilles Pizza soleillade Haricots verts Gouda / Chanteneige Fruits bio au choix		LUNDI 22 Houmous et tortillas Nuggets de poisson Gratin de courgettes Cantal / Délice de chèvre Flan vanille bio nappé caramel / Mousse au chocolat bio		LUNDI 29 Macédoine de légumes bio / Betteraves bio Sauté de veau sauce tomate Purée de carottes bio Tomme blanche / Gouda Fruits au choix	
MARDI 02 Salade de riz provençale / Salade de pois chiches Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Yaourt aromatisé bio / Fromage blanc bio et sucre Fruits au choix		MARDI 09 Repas végétarien Concombres bio tzatziki / Tomates bio croc'sel Oeuf dur sauce mayonnaise Taboulé Emmental (coupe) / Camembert (coupe) Crème caramel / Liégeois chocolat		MARDI 16 Concombres vinaigrette / Salade coleslaw Filet de poulet sauce tandoori Purée de Pommes de terre bio Chèvretime / Tomme blanche Purées de fruits bio au choix		MARDI 23 Salade coleslaw / Concombres à la crème Hachis parmentier de bœuf bio Bûche de chèvre (coupe) / Pointe de Brie (coupe) Eclair au cacao		MARDI 30 Salade de pommes de terre / Taboulé Dos de colin pané Epinards à la crème Carré de l'Est (coupe) / Camembert (coupe) Mousse au chocolat / Mousse au citron	
MERCREDI 03 Centre de loisirs Concombres tzatziki Sauté de poulet sauce yassa Pommes noisette Vache qui rit Tarte au chocolat		MERCREDI 10 Centre de loisirs Friand au fromage Filet de poulet sauce milanaise Ratatouille Suisse aromatisé Fruit		MERCREDI 17 Centre de loisirs Taboulé Jambon* (S/porc : Jambon de volaille) Carottes Vichy Samos Crème vanille		MERCREDI 24 Centre de loisirs Tarte chèvre tomate Rôti de porc* sauce aigre douce (S/porc : Rôti de dinde aigre douce) Brocolis Délice de camembert Fruit		MERCREDI 01 Centre de loisirs Radis beurre Sauté de bœuf bio sauce raz el hanout Riz Saint Nectaire Liégeois vanille	
JEUDI 04 Carottes rapées / Salade iceberg Sauté de bœuf bio marenço Semoule bio Coulommiers (coupe) / Brie (coupe) Glace timballe vanille chocolat		JEUDI 11 Radis beurre / Chou blanc rémoulade Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon* (S/porc : aux dés de volaille) Yaourt sucré bio / Yaourt aromatisé bio Fruits au choix		JEUDI 18 Salade de tomates / Salade asiatique (soja, maïs, carottes) Sauté de bœuf bio sauce camarquaise Riz bio Coulommiers (coupe) / Emmental (coupe) Fruits bio au choix		JEUDI 25 Salade verte / Carottes rapées Blanquette de poulet Riz Yaourt fermier sucré / Yaourt framboise Fruits au choix		JEUDI 02 Repas végétarien Crêpe au fromage / Crêpe jambon* fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille / Yaourt fermier abricot Cake au chocolat	
VENDREDI 05 Repas végétarien Salade pastourelle / Taboulé Crique au Cantal (Galette de pommes de terre au Cantal) Haricots verts Yaourt aromatisé Melon jaune		VENDREDI 12 Salade de tomates / Salade iceberg Colin sauce aneth Pommes de terre bio Vache qui rit / Edam Far breton		VENDREDI 19 Salade iceberg / Radis beurre Thon à la sicilienne Torsades Suisse aromatisé / Suisse sucré Gâteau moelleux aux pommes		VENDREDI 26 Repas végétarien Salade de tomates bio / Salade de maïs bio aux poivrons Bolognaise de lentilles bio Fusilli bio Edam / Chanteneige Purée de fruits bio du chef		VENDREDI 03 Salade iceberg / Concombres bio tzatziki Bolognaise de bœuf bio Pennes Edam bio / Gouda bio Glace batonnet vanille	

* présence de porc

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Légende

- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef

Les groupes d'aliments



- Produit bio/écologique
- Pêche responsable
- Appellation d'origine protégée
- Viandes françaises
- Certification environnementale
- Label rouge

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.