

Menu du 1^{er} septembre au 17 octobre 2025

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire municipale

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

<p>Lundi 01/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio*  </p> <p>Plat(s) Pâte sauce bolognaise maison </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme * </p>	<p>Mardi 02/09/2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Betteraves cubes vinaigrette*  </p> <p>Plat(s) Volaille - Saute de dinde aux olives*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Printanière de légumes au beurre * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg Camembert</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Muffins aux pépites de chocolat* </p>	<p>Judi 04/09/2025</p> <p>Entrée(s) Féculent - Salade Neptune* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre *  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg -St Paulin</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Oreillons de pêches* </p>	<p>Vendredi 05/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Melon*</p> <p>Plat(s) Végétarien - Lasagne épinard-poivrons-chèvre* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Batavia*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Prune*</p>
<p>Lundi 08/09/2025</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère grasse - Friand au fromage* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Œufs durs bio* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Ratatouille* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Kiri *</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Grillée aux pommes*</p>	<p>Mardi 09/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Concombre au fromage blanc*  </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau marengo *  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes*</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Nectarine*</p>	<p>Judi 11/09/2025</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Rôti de bœuf cuit *  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes/Céleri rave cubes bio*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Boursin AFH*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Fromage blanc et biscuits *</p>	<p>Vendredi 12/09/2025</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Salade de pâtes au surimi* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Courgettes râpées cuite*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Raisins*</p>
<p>Lundi 15/09/2025</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Choux rouge à la chèvre et au maïs bio*  </p> <p>Plat(s) Volaille - Sauté de dinde bio*  </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Comté*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruits BIO * </p>	<p>Mardi 16/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Melon*</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Sauce bolognaise maison*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop*</p>	<p>Judi 18/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité grasse - Salade coleslaw bio* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais*</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cube bio 20mm* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre *</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane* </p>	<p>Vendredi 19/05/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Betterave crue râpée bio*  </p> <p>Plat(s) Végétarien - Gratin de courgettes-carottes et P.de terre aux fromages  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Quinoa*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Vache qui rit*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Poires au sirop *</p>

<p>Lundi 22/09/2025</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Tartelette de légumes au thon* </p> <p>Accompagnement(s) Purée de lég</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Brie*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Raisins*</p>	<p>Mardi 23/09/2025</p> <p>Entrée(s) Entrée fromagère >= 150 mg - Rondelle de betterave au Kiri* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Saucisse de volaille bio* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Flageolet*</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille*</p>	<p>Jeudi 25/09/2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Brocolis vinaigrette* </p> <p>Plat(s) Agneau non haché - Sauté d'agneau aux épices* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes secs - Semoule aux raisins*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Prune*</p>	<p>Vendredi 26/09/2025</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Rillettes de thon*</p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Escalope de dinde panée*</p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Epinards à la crème*</p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent - Gaufre chaude de Bruxelles*</p>
<p>Lundi 29/09/2025</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Champignons à la grecque* </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Veau à l'estragon* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Babybel*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Ananas*</p>	<p>Mardi 30/09/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade vigneronne* </p> <p>Plat(s) Porc - Rôti de porc longe VPF* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Lentilles blondes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote pomme/fraise*</p>	<p>Jeudi 02/10/2025</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Rondelle de betterave au tartare* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz pilaf* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Orange*</p>	<p>Vendredi 03/10/2025</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé de quinoa aux légumes* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Lasagne végétarienne* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Batavia* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Kiri*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop* </p>
<p>Lundi 06/10/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Tomate mozzarella* </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de Bœuf carotte</p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pommes de terre cubes sautées bio* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Boursin AFH*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Iles flottantes*</p>	<p>Mardi 07/10/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Mâche aux agrumes et dés emmental* </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Poêlée de légumes*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Laitage et féculent - Mousse chocolat & biscuit </p>	<p>Jeudi 09/10/2025</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Maquereau à la moutarde*</p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Purée de carottes & Céleri* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Oreillons de pêches* </p>	<p>Vendredi 10/10/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo de choux bio aux raisins* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Polenta aux légumes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chante neige*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>
<p>Lundi 13/10/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carottes râpées bio au cumin* </p> <p>Plat(s) Volaille - Sauté de dinde bio* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Coquillettes bio* </p>	<p>Mardi 14/10/2025</p> <p>Entrée(s) Crudité - Tomate à la chèvre* </p> <p>Plat(s) Plat complet féculents - Lasagne bolognaise* </p> <p>Accompagnement(s) Salade verte - Batavia*</p>	<p>Jeudi 16/10/2025</p> <p>Entrée(s) Autre - Crème de betteraves cubes bio* </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Brin de veau </p> <p>Accompagnement(s) Légumes</p>	<p>Vendredi 17/10/2025</p> <p>Entrée(s) 100 mg =< Entrée fromagère < 150 mg - Salade aux 3 fromages et croûtons* </p> <p>Plat(s) Végétarien - Chili végétarien* </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz aux céréales*</p>

<p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg -Gouda bio </p> <p>Dessert(s) Laitage - Yaourt nature sucré bio* </p>	<p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - St nectaire laitier*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Compote de pomme/coing*</p>	<p>- Haricots verts bio * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Crème dessert chocolat bio* </p>	<p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Brassé aux fruits bio* </p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>
---	---	--	---

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.