

Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



SEPTEMBRE 2025



Du 1^{er} au 5 septembre

Lundi

- Macédoine mayo
- Lasagne bœuf
- Fromage / Compote

Mardi

- Chou, lardons, emmental
- Poisson meunière / Brocoli
- Fromage / Glace vanille

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

- Melon
- Curry de légumes Fromages
- Entremet pistache / Fruit

Vendredi

- Euf dur
- Rôti de porc / Haricots verts
- Fromage / Fruit

Du 8 au 12 septembre

Lundi

- Salade verte
- Viande kébab / Frite
- Fromage / Ananas au sirop

Mardi

- Piémontaise
- Poisson à la Napolitaine / Courgettes
- Fromage blanc / Glace

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

- Melon
- Lentilles à la crème et petits légumes
- Fromage / Tarte aux pommes

Vendredi

- Champignon à la crème
- Cordon bleu / Pâtes
- Fromage / Fruit

Du 15 au 19 septembre

Lundi

- Salade pâtes jambon emmental
- Poisson à la Bordelaise / Brocoli
- Yaourt / Fruit

Mardi

- Carottes râpées
- Chipolatas / Haricots blancs
- Fromage / Compote

Mercredi

Menu « anti-gaspi »
Communiqué sur le tableau
d'affichage des Poussins

Jeudi

- Tomate
- Sauté de volaille / Poêlé de légumes
- Fromage / Quatre-quarts

Vendredi

- Coleslaw
- Ravioles aux cinq fromages / Sauce champignons
- Chocolat liégeois / Fruit



Labels & Certifications

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Jeudi 18 septembre 2025
16h au restaurant scolaire



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE



Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



SEPTEMBRE 2025



Du 22 au 26 septembre

Lundi

- Rillettes de Tours
- Steak haché / Carottes
- Fromage / Fruit

Mardi v

- Taboulé
- Omelette / Ratatouille
- Fromage / Fruit

Mercredi

- Menu « anti-gaspi »
- Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi

- Salade verte
- Chili con carné / Riz
- Fromage blanc / Mille feuilles

Vendredi

- Haricots verts vinaigrette
- Saumon hollandaise / Pomme vapeur
- Fromage / Compote

Du 29 septembre au 3 octobre

Lundi

- Riz au thon
- Poulet rôti au paprika / Poêlé de légumes verts
- Fromage / Fruit

Mardi v

- Concombre
- Lasagne de légumes
- Yaourt bio / Compote

Mercredi

- Menu « anti-gaspi »
- Communiqué sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi

- Radis beurre
- Sauté de porc / Chou-fleur
- Fromage / Tarte normande

Vendredi

- Pâté breton
- Aiguillette de poisson aux céréales / Purée
- Fromage / Fruit

Labels & Certifications



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Prochaine commission des menus :
Jeudi 18 septembre 2025
16h au restaurant scolaire

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

mise à jour le 26/11/2019

P = Présence sûre

T = Trace

ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P						T							
Taboulé	P		T							P	T			
Velouté de légumes			T				P		P					



P = Présence sûre

T = Trace

PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soya	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
--	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	--------	---------------------------------	-------	------------

Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P			P				
Brochette de dinde méxi-caine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P				P	
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T	T			T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P					P	
Hachi parmentier	P						P		P				P	
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T	T			T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T					T						
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les émincé et sauté	P		T				P		P					
Toutes les omelettes			P											

P

= Présence sûre

T

= Trace

FROMAGE

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sesame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

DESSERTS

Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T					T	T
Chou à la crème	P		P					P	T					
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet								P						
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							