

RESTAURANT SCOLAIRE - Menus du 1 Septembre au 2 Octobre 2026					
					
	Semaine du 1 au 4 Septembre	Semaine du 7 au 11 Septembre	Semaine du 14 au 18 Septembre	Semaine du 21 au 25 Septembre	Semaine du 28 au 2 Octobre
Lundi		Salade Napoli Poulet Miel-H.Vert Fromage blanc-coulis	Macédoine Emincé de Dinde-Riz Fruit	Taboulé Steak hâché-H.vert Compote de Pommes	Coquillettes-Surimi Poisson chorizo-Choux Fleur Pt Suisse aux Fruits
Mardi	Carotte râpée Saucisse-Purée Crème Chocolat	Céleri Rémoulade Cordon Bleu-Ratatouille Crumble Pommes	Tomate-Fêta Tartine Paysane-Salade Crème Brûlée caramel	Mais-Thon Nuggets-Duo Carottes Roulé Nutella	H.vert-Thon Quiche-Salade Mousse Chocolat
Jeudi	Riz-Thon-Tomate Poisson- Pt pois-Carottes Tarte aux Pommes	Feuilleté Chèvre Palet Végé-J de Légumes Banane Chocolat	PdeT-Hareng Paupiette-Flageolet Smoothie	Salade Nantaise Rôt de porc-Flageolet Tiramisu	Betterave rouge Jambon au Cidre-Frites Milk Shake
Vendredi	Concombre à la Crème Spaghetti Bolognaise végété Salade de Fruits	Salade Nantaise Poisson-Brocolis Flan Pâtissier	Coleslaw Croque Fromage-Ratatouille Fondant chocolat	Feuilleté Tomate Gratin Courgette-Ceuf Dur Banane Chocolat	Ceuf Mimosa Tagliatelles-Carbonara Végé Salade de Fruits
Viande origine VBF et locale / Poisson frais / Pâtisseries fabriquées avec produits BIO (œufs/lait/sucre) Certains féculents sont BIO ainsi que certains laitages. Repas Végé en Vert					