

Menus du restaurant scolaire 2026/ 2027

Dates	Du 01 au 04 Septembre	Du 07 au 11 Septembre	Du 14 au 18 Septembre	Du 21 au 25 Septembre
LUNDI		Salade piémontaise Spaghettis à la bolognaise Boulette de bœuf Fromage Salade de fruits	Paté de campagne Cordon bleu de dinde Carottes vichy Fromage Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Filet de colin à la crème Riz basmati Fromage Ananas au sirop
MARDI	Tomates/mozza Saucisses grillées Lentilles à la moutarde Fromage Fruits de saison	repas végétarien Mache Lasagnes de légumes Fromage Millefeuille	Salade verte Lasagnes gratinées maison Fromage Barre glacées	Brocolis en salade Paupiette de veau Gratin dauphinois Tartelette à la crème
MERCREDI				
JEUDI	Quiche lorraine Fileté de poisson blanc crumble Haricots verts persillés Fromage blanc	Taboulé Sauté de porc aux olives Salsifis Fromage Fruits de saison	repas végétarien Salade de crudités Tortelloni ricotta/mozza/tomate Fromage Tarte aux pommes maison	Salade composée Roti de porc Flageolets Fromage Fruits de saison
VENDREDI	Salade paysanne Hamburgers maison Frites Glaces	Salade composée Cuisse de poulet Pommes grenaille Mousse au chocolat	Surimi/mayo Steack haché Gratin de courgettes Fromage Compotes	Repas végétarien Carottes rapées Croustillant fromager Purée maison Beignets à la framboise

Iodifrais	ateliers du goût	<i>Cuisinés au restaurant</i>	Repas végétarien
Producteurs locaux et alentours	Epicerie Leyme		sysco