



MENUS SCOLAIRES

Du 31 août au 2 octobre 2026

newrest



Semaine
du 31 août
au 4
septembre



Lundi 31 août

- Poulet rôti
- Omelette Bio
- Haricots beurre
- Yaourt sucré bio
- Entremets caramel du chef

Mardi 1^{er} septembre

- Melon
- Crousti cantal
- Purée
- Mousse au chocolat

Mercredi 2 septembre

- Cœur de colin
- à la crème de curry
- Semoule
- Yaourt sucré Bio
- Donut

Jeudi 3 septembre

- Flan de brocolis au fromage
- Coquillettes
- Petit suisse aromatisé
- Madeleine

Vendredi 4 septembre

- Falafels Bio en sauce
- Riz
- Petit moulé nature
- Gâteau au chocolat du chef

Semaine
du 7 au 11
septembre



Lundi 7 septembre

- Timbale de colin sauce aurore
- Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)
- Camembert
- Pêche au sirop

Mardi 8 septembre

- Escalope de poulet panée Bio
- Parmentier de lentilles
- Purée
- Petit moulé nature
- Coupelle pomme

Mercredi 9 septembre

- Jambon blanc*
- Jambon de dinde
- Torsades aux légumes provençaux
- Tortis
- Fondu président
- Mousse au chocolat

Jeudi 10 septembre

- Pasta mozza aux pois chiches et à la tomate (plat complet)
- Petit fruité Bio
- Tranche de quatre-quarts

Vendredi 11 septembre

- Feuilleté chèvre
- Frites
- Mimolette à la coupe
- Fruit Bio



Semaine
du 14 au 18
septembre



Lundi 14 septembre

- Mac'n cheese (macaronis au fromage, plat complet)
- Fromage buchette
- Purée de pomme pêche Bio

Mardi 15 septembre

- Émincé de volaille Bio sauce poireaux ail persil
- Boulettes végétariennes au cumin
- Blé
- Petit moulé nature
- Salade de fruits à la fleur d'oranger

Mercredi 16 septembre

- Rôti de porc froid* local
- Rôti de dinde
- Feuilleté saumon
- Purée
- Petit croc'lait
- Entremets au chocolat du chef

Jeudi 17 septembre

- Cœur de colin à l'aneth
- Carottes Bio
- Petit moulé nature
- Coupelle pomme



Vendredi 18 septembre

- Sauté de bœuf Normand
- Steak végétal (protéine de pois)
- Riz & mélange oriental
- Fondu Président
- Crêpe fourrée chocolat

Semaine
du 21 au 25
septembre



Lundi 21 septembre

- Raviolis (plat complet)
- Raviolis fromage
- Fondu Président
- Flan nappé caramel

Mardi 22 septembre

- Nuggets de pois chiches Bio
- Frites
- Yaourt sucré
- Yaourt aromatisé Bio à la vanille

Mercredi 23 septembre

- Aiguillettes de poulet aux champignons
- noirs
- Edo Bio façon chili
- Mélange 3 riz
- Yaourt sucré
- Gâteau du chef au pavot

Jeudi 24 septembre

- Cordon bleu de volaille
- Omelette
- Pomme vapeur
- Petit fruité Bio
- Fruit

Vendredi 25 septembre

- Langue de bœuf sauce charcutière
- Cœur de colin à la crème
- Pommes rissolées
- Mimolette à la coupe
- Gélifié chocolat

Semaine
du 28
septembre
au 2
octobre



Lundi 28 septembre

- Boulettes de bœuf au curry
- Suprême végétal
- Semoule & mélange de légumes
- Camembert
- Fruit Bio

Mardi 29 septembre

- Gratin de chou-fleur
- au jambon* (plat complet)
- Gratin de chou-fleur à la dinde
- Flan de légumes
- Chou-fleur
- Vache Qui Rit Bio
- Flan nappé caramel

Mercredi 30 septembre

- Pasta e lenticchie
- Petit suisse aromatisé
- Biscuit fourré fraise

Jeudi 1^{er} octobre

- Teddy cheese Bio
- Yaourt sucré Bio
- Madeleine

Vendredi 2 octobre

- Poisson pané
- Coquillettes
- Petit moulé ail et fines herbes
- Yaourt aromatisé

Toutes nos viandes bovines sont
d'origine française
(* Plat contenant du porc
(Souligné) plat ne contenant pas de
viande

