



Restauration Scolaire



Menus du 1 er septembre au 25 septembre 2026

Du 1er au 4 septembre 2026		mardi	Jeudi	Vendredi
				menu blo
			Betteraves vinaigrette	Riz (bio) au poivron, tomate, olive vinaigrette
	Tomate		Jambon blanc	Colin d'Alaska pané
	Lasagne boeuf volaille		Purée (bio) de pommes de terre	Carottes sauce à la crème
	Fromage frais sucré au lait entier (lait)		Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)	Camembert
	Gâteau au yaourt		Fruit de saison	Purée de pomme (fruit bio)
Du 7 au 11 septembre 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
		menu blo		
	Melon	Coquillettes sauce cocktail		Pâté de Campagne
	Donut de Poulet fromage	Cassolette dieppoise	Tomate	Roti de porc sauce aux champignons
	Frites	semoule	Pennes aux 3 fromages (goudar, cheddar, Mozzarella)	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)
	Edam, Cœur de dame	Camembert	Fromage frais sucré aux fruits	Formage frais fouetté
	Crème desert saveur caramel	Mousse saveur chocolat au lait	Cake pêche amande	Fruit de saison
Du 14 au 18 septembre 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
	menu blo		menu Egypte	
		Radis	Tomate	Betteraves
	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Roissollette de porc	Aiguillettes de Poulet marinée	Beignets de Poisson
	Parmentier de bœuf	Petit pois sauce crème	Semoule	Rosti de pommes de terre oignons
	Coulommiers à la coupe	Emmental	Yaourt nature sucré	Fromage blanc aromatisé danonino
	Liégeois saveur chocolat	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Smoothie poire miel 4 épices	Fruit de saison
Du 21 au 25 septembre 2026	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
			menu blo	
		Macédoine	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	
	Pastèque	Pané moelleux au gouda	Omelette sauce tomate	Taboulet (semoule, tomate, maïs, poivrons)
	Carbonnara coquillettes	Courgettes à la béchamel	Blé	Parmentier de poisson
	Emmental rapé	Pointe de brie	Yaourt local petit frévillais nature sucré	Fromage frais demi sel
	Crème dessert saveur vanille	Purée de poire	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur chocolat