



Menus restaurant scolaire

Semaine du 1er septembre au 4 septembre 2026

Lundi

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Salade verte

Hachi parmentier VF* BIO*

Comté AOP*

Nectarine

Jeudi

Tomates vinaigrette

Omelette BIO*Domaine d'Horsheim

Frites BIO*

Ketchup

Timbale vanille BIO*

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Melon

Filet de poisson pané

Semoule de couscous BIO*

Ratatouille BIO*

Yaourt fermier BIO* St Yvi



Menus restaurant scolaire

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

Lundi

Carottes rapées bio *

Blanquette de volaille VF*

Poêlée celtique et champignons

Pâtisseries

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Betteraves rouges BIO*

Sauté de veau marengo VF* BIO*

Riz bio*

Camembert BIO*

Fruit de saison

Jeudi

Concombre BIO* à la crème

Bolotilles BIO*

Emmental rapé BIO*

Compote de pomme BIO*

Galette bretonne BIO*

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Feuilleté au fromage

Rôti de porc BIO*VF* EARL FOUSIER

Petits pois très fins jeunes carottes HVE*

Saint Paulin

Fruit de saison



Menus restaurant scolaire

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

Lundi

Salade variée
Chipolatas VF*BIO* EARL Foussier
Lentilles préparées HVE*
Brie BIO*
Fruit de saison

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Pastèque
Nuggets de blé breton
Haricots verts extra fins HVE*
Saint Nectaire AOP*
Petits suisses aux fruits bio*

Jeudi

Museau vinaigrette
Escalope de dinde VF*LR*
Coquillettes semi complètes
Brocolis bio
Fruit de saison

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Melon
Poisson de nos côtes meunière
Pomme de terre vapeur
Crème dessert vanille bio *



Menus restaurant scolaire

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

Lundi

Melon
Dos de colin sauce Bonne Femme
Riz BIO*
Compote de pommes BIO*

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Quiche Lorraine
Filet de poulet VF*
Mélange de légumes BIO*
Cantal
Fruit de saison

Jeudi

Carottes rapées BIO*
Omelette BIO* Domaine d'Horsheim
Haricots verts extra fins HVE*
Comté AOP*
Eclair au chocolat

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Betteraves rouges BIO*
Bœuf bourguignon VF* champignons
Coquillettes semi-complètes BIO*
Yaourt aux fruits mixés BIO*



Menus restaurant scolaire

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi

Tomate vinaigrette
Jambon VF*
Frites BIO*
Fromage blanc sucré BIO*

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Salade verte
Spaghetti à la bolognaise VF* BIO*
Emmental BIO*
Fruit de saison

Jeudi

Concombre BIO* à la crème BIO*
Chili de légumes
Crème anglaise
Madeleine Bretonne

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Pâté de campagne BIO*EARL Foussier
Dos de colin au citron BIO*
Pomme de terre vapeur
Julienne de légumes
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 5 octobre au 9 octobre 2026

Lundi

Salade verte
Hachi parmentier VF* BIO*

Camembert BIO*
Fruit de saison

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Salade variée
Poisson de nos côtes meunière
Riz bio*

Yaourt sucré BIO* St Yvi

Jeudi

Kiwi
Omelette BIO Domaine d'Horsheim
Haricots verts extra fins HVE*
Tomme grise AOP*
Glace

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène
Les autres jours pain des boulangeries locales
Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Salade thon maïs
Blanquette de volaille VF*
Poêlée de légumes
Fromage
Fruit de saison

Menus restaurant scolaire

Semaine du 12 octobre au 16 octobre 2026

Lundi

Carottes rapées BIO *

Cordon bleu de volaille VF*

Haricots verts extra fins HVE*

Yaourt BIO*Saint Yvi

Bon appétit !

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : viande française

HVE : haute valeur environnementale

LB : label rouge

MSC : Label pêche durable

Mardi

Orange ou Pomelos

Emincés de bœuf bourguignon VF*

Semoule de coucous BIO*

Champignons de Paris

Fromage blanc BIO*sucré

Jeudi

Salade verte

Bolotilles BIO*

Chocolat liégeois BIO*

Cigarettes Russes

Tous les jeudis pain du fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Légumes BIO du jardin de Lorraine et Sabrina

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

Vendredi

Concombre BIO* à la crème BIO*

Chipolatas VF* BIO EARL FOUSSIER

Frites BIO*

Glace