

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août	mardi 1 sept	jeudi 3 sept Menu végétarien	vendredi 4 sept
	Melon	Tartinade de lentilles aux noix*	Terrine de lapin
	Roti de dinde froid*	Tomate farcie au chèvre *	Filet de julienne au citron*
	Salade de pates composée*	Riz complet et petits légumes *	Brocolis persillade*
	Yaourt à la fraise	Fruits frais de saison	Crème à la vanille et speculos*
lundi 7 sept	mardi 8 sept	jeudi 10 sept	vendredi 11 sept Menu végétarien
Concombres à la crème*	Pastèque	Tomates vinaigrette*	Salade de flageolets*
Saucisse grillée	Sauté de lapin aux pruneaux*	Filet de poisson pané*	Tarte courgettes et mozzarella*
Haricots blancs à la tomate*	Semoule *	Pommes de terre persillées*	Salade verte
Refrain Fruit frais de saison	Gateau fondant à la crème de marrons*	Biscuit sablé* Boule de sorbet	Crumble aux fruits frais de saison*
lundi 14 sept Menu végétarien	mardi 16 sept	jeudi 17 sept	vendredi 18 sept
Radis roses au beurre	Melon jaune	Rillettes de sardines*	Courgettes rapées rémoulade*
Chili végétarien*	Parmentier de saumon à l'oseille*	Filet de poulet au thym*	Roti de boeuf froid*
Riz pilaf *	Salade verte	Ratatouille*	Pates *
Crème chocolat et pistache*	Compote de pommes vanille*	Riz au lait *	Morbier Fruit frais de saison
lundi 21 sept	mardi 22 sept Menu végétarien	jeudi 24 sept	vendredi 25 sept
Chou blanc à la mimolette*	Carottes rapées vinaigrette*	Salade de blé*	Saucisson à l'ail
Emincé de dinde au curry*	Boulettes de lentilles corail et patate douce*	Croque monsieur*	Filet de poisson au cerfeuil*
Tomates provencales*	Haricots verts	Salade verte	Bouलगour *
Gateau à la banane*	Cantal Fruit frais de saison	Fromage blanc au miel	Ile flottante* Biscuit sec*

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur :

Produits LABEL ROUGE

Produits AOP / AOC

Produits BIO

* **Fait Maison**





MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2026

lundi 28 sept	mardi 29 sept	jeudi 1 oct Menu végétarien	vendredi 2 oct
Betterave rapée vinaigrette et mozarella*	Rillettes de Roëzé	Taboulé de chou fleur*	Céleri rave rémoulade*
Courgettes farcies*	Poisson frais à la ciboulette	Riz composé « façon cantonnais »*	Lasagnes au lapin*
Riz pilaf*	Gratin dauphinois*	Tomates roties*	Salade verte
Yaourt à la vanille	Fruit frais de saison	Quatre quart* Crème anglaise*	Brie Pomme cuite* à la gelée de groseilles

Le Grand repas du territoire Sarthe

lundi 5 oct	mardi 6 oct	jeudi 8 oct	vendredi 9 oct Menu végétarien
Radis noir et carottes rapés vinaigrette *	Salade de blé*	Velouté de potimarron, pain doré au beurre de safran*	Oeufs durs mayonnaise*
Steak haché à l'échalote*	Roti de porc à la moutarde*	Filet de Poulet croustillant pané aux cornflakes*	Croquettes de légumes de saison*
Frites	Haricots plats	Maïs et pommes de terre roties, ketchup de betterave*	Macaronis
Fruit frais de saison	Petit moulé Compote pomme coing*	Brioche perdue aux pommes caramélisées, crème anglaise au mélilot*	Petits suisses aux fruits Biscuit sec*

La semaine du goût 2027... Autour du lait et de la farine

lundi 12 oct Menu végétarien	mardi 13 oct	jeudi 15 oct	vendredi 16 oct
Toast chaud au fromage et lait de chèvre*	Crêpe au fromage à la farine de pois chiche*	Tartine à la farine de maïs et fromage frais*	Rillettes de maquereau*
Gratin de pâtes butternut et champignons*	Poulet au lait de coco*	Roti de veau forestière*	Galette de sarrasin paysanne*
Fondant chocolat à la farine de riz*	Riz basmati*	Haricots beurre et verts*	Salade verte
	Fruit frais de saison	Crème brûlée au lait d'amandes*	Graines de chia au lait d'avoine et coulis de fruits*

Ces menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement sur le restaurant scolaire et en fonction des disponibilités chez nos fournisseurs

Code couleur : Produits LABEL ROUGE Produits AOP / AOC Produits BIO * Fait Maison

