

MENUS

RESTAURATION SCOLAIRE

Septembre- Octobre 2026

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Mardi 1^{er} au vendredi 4 septembre 2026

LUNDI

Entrée

Plat

Laitage/dessert

MARDI

Entrée

Concombre
à la crème

Plat

Bolognaise
s/v : Tomaté

Accompagnement

Spaghettis
carottes

Laitage/dessert

Glace

JEUDI

Entrée

Salade de tomates

Plat

Gratin bonne mine à la volaille
s/v : Gratin bonne mine aux lentilles

Accompagnement

Courges, carottes, fromage,
blé, pois chiche

Laitage/dessert

Compote de fruits

VENDREDI

Entrée

Salade verte
Dés de fromage

Plat

Poisson pané

Accompagnement

Pommes sautées
& haricots verts

Laitage/dessert

Cookies

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 7 au vendredi 11 septembre 2026



LUNDI

Entrée

Tomate mozzarella

Plat

Crumble ratatouille

Accompagnement

Riz
aux lentilles

Laitage/dessert

Fruits frais

MARDI

Entrée

Concombre
au fromage frais

Plat

Rôti de porc à la tomate
s/v - s/p : Omelette au fromage

Accompagnement

Petits pois carottes

Laitage/dessert

Yaourt

JEUDI

Entrée

Carottes râpées
Vinaigrette orange

Plat

Nuggets
s/v : Crousti de fromage

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Salade de fruits

VENDREDI

Entrée

Melon
en salade

Plat

Poisson blanc curry coco

Accompagnement

Coquillettes aux légumes

Laitage/dessert

Pâtisserie

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

LUNDI

Entrée

Tomate vinaigrette

Plat

Lasagne de bœuf
s/v : Lasagne de légumes

Accompagnement

Laitage/dessert

Fromage
Pomme

MARDI

Entrée

Concombre à la crème

Plat

Paëlla poulet
s/v : Paëlla sans viande

Accompagnement

Laitage/dessert

Compote de pommes



JEUDI

Entrée

Salade composée maïs, concombre,
tomate et salade verte

Plat

Pommes sautées
aux légumes

Accompagnement

Courgettes, haricots verts,
petits pois, pois chiche

Laitage/dessert

Yaourt aux fruits

VENDREDI

Entrée

Betteraves vinaigrette

Plat

Poisson à l'indienne

Accompagnement

Lentilles carottes

Laitage/dessert

Gâteau au chocolat

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026



LUNDI

Entrée

Quiche aux légumes

Plat

Poêlée de légumes
(petits pois, carottes à la tomate)

Accompagnement

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais

MARDI

Entrée

Tomates en salade

Plat

Saucisse
s/v : Omelette

Accompagnement

Purée de duo
pomme de terre et courges

Laitage/dessert

Yaourt



JEUDI

Entrée

Carottes râpées

Plat

Poulet mariné
s/v : Poisson mariné

Accompagnement

Vermicelles de pâtes
et légumes

Laitage/dessert

Beignet au sucre

VENDREDI

Entrée

Tartine terrine fromagère

Plat

Risotto de saumon

Accompagnement

Légumes de saisons

Laitage/dessert

Crème au chocolat

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

LUNDI

Entrée

Carottes râpées

Plat

Escalope de volaille
s/v : Pané de fromage

Accompagnement

Riz aux champignons

Laitage/dessert

Fromage
Fruit frais



MARDI

Entrée

Betteraves en salade

Plat

Spaghettis tomate

Accompagnement

Laitage/dessert
Compote de pommes

JEUDI

Entrée

Salade verte
& dés de fromage

Plat

Steak haché
s/vi : Omelette aux herbes

Accompagnement

Frites

Laitage/dessert

Yaourt

VENDREDI

Entrée

Pizza tomate fromage

Plat

Poisson coco curry

Accompagnement

Tortis aux légumes

Laitage/dessert

Tiramisu

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 5 au vendredi 9 octobre 2026



LUNDI

Entrée

Taboulé de légumes
(chou fleur, concombre,
tomate, citron et persil)

Plat

Lasagne de légumes

Accompagnement

Lentilles, courgette, aubergine,
poivrons, carottes, choux,
tomate, mozzarella

Laitage/dessert

Fromage
Fruits frais

MARDI

Entrée

Charcuterie
s/v - s/p : Surimi

Plat

Poulet rôti
s/v : Omelette fromage

Accompagnement

Pommes sautées
et haricots verts

Laitage/dessert

Compote de pommes

JEUDI

Entrée

Salade verte
& dés de fromage

Plat

Tomate farcie
s/v : Tomate farcie au thon

Accompagnement

Riz blanc

Laitage/dessert

Yaourt aromatisé

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées

Plat

Poisson pané

Accompagnement

Ratatouille

Laitage/dessert

Pain perdu

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande

s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

LUNDI

Entrée

Tomate mozzarella

Plat

Croque monsieur
s/v : Croque monsieur fromage

Accompagnement

Salade verte

Laitage/dessert

Fromage
Fruit

MARDI

Entrée

Carottes râpées

Plat

Hachis parmentier
s/v : Brandade de poisson

Accompagnement

Légumes (courges, panais)

Laitage/dessert

Gâteau du chef



JEUDI

Entrée

Cheese naan

Plat

Dalh de lentilles coco

Accompagnement

Riz coloré

Laitage/dessert

Fromage blanc
et coulis mangue

VENDREDI

Entrée

Concombre à la crème

Plat

Lasagnes saumon légumes

Accompagnement

Carottes, choux, brocoli,
haricots blancs

Laitage/dessert

Inspiration du chef

À NOTER

- Menu sous réserve des arrivages du jour et de l'inspiration de l'équipe.
- Des traces d'allergènes alimentaires sont présents dans les menus : lupins, moutarde, céleri sulfite, oeufs, fruits à coques, arachides, sésame, lait, gluten, poisson, mollusques, crustacés. Contacter le service restauration scolaire pour plus de renseignements.

Produits bio : huile colza, olives, yaourts fermiers, carottes, oignons, pommes de terre, lentilles, pommes.

Produits locaux : Légumes de saisons.

Origine des viandes : volaille de la Marne, bœuf et porc des Haut-de-France.

Poisson frais selon arrivage du port de Boulogne.

LÉGENDE

s/v : Sans viande
s/p : Sans porc

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices