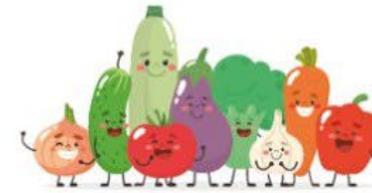


Menus de la restauration scolaire

Semaine du 07 au 11 juillet 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette au basilic</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Emincé végétal au jus Et Ketchup</p> <p>Semoule </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain  et confiture Lait  Fruit de saison</p>	<p>Pommes de terre ciboulette vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  Sauce façon orientale Pané graine emmental épinard</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleines Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes pêches allégée en sucre</p> <p>Pain  et pâte à tartiner Lait  Fruit de saison</p>	<p>Betteraves </p> <p>Macaroni  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise</p> <p>Macaroni  sauce lentilles verte tomate façon bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petits beurres Yaourt nature sucré Compote de pomme</p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Chipolatas Boulettes lentille sarrasin Sauce tomate</p> <p>Pomme de terre quartier avec peau</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts </p> <p>Pain  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison</p>

Retrouvez
toutes les infos
sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu
de la pêche
durable



Viande
charolaise



Viande
origine
France



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2
Certification
environnementale
niv.2 CE2



Issu de
l'agriculture
biologique



Label
Rouge



AOP
Appellation
d'origine
protégée



Haute valeur
environnementale

*Produits
surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 14 au 18 juillet 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
FERIE	<p>Tomate croq'sel</p> <p>Beignet Stick mozzarella et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Gaufrette à la vanille Lait  Fruit de saison</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Bœuf sauté  sauce paprika persil</p> <p>Galette mexicaine boulgour haricots rouges poivrons</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  et confiture Yaourt nature sucré Jus de pommes</p>	<p>Salade verte </p> <p>Jambon  Nuggets de blé</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Cake nature</p> <p>Gâteau marbré chocolat Fromage blanc vanillé Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Parmentier  (colin d'Alaska, pomme de terre) Parmentier égrené végétal</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  et miel Lait  Compote de pomme poire</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 21 au 25 juillet 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette basilic</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Pané graines emmental épinard</p> <p>Riz </p> <p>Coulommiers </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Pain  et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Nuggets de poulet Nuggets crisper d'or</p> <p>Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h. vert et pomme de terre)</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cookie chocolat Lait  Compote pomme abricot</p>	<p>Concombres et maïs</p> <p>Rôti de porc  sauce oignon cornichon moutarde</p> <p>Boulette de lentilles sarrasin Sauce aigre douce</p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Banane topping chocolat</p> <p>Gaufrette à la vanille Petit fromage frais sucré Jus d'orange</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf  froid mayonnaise</p> <p>Galette boulgour pois chiche emmental</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Flan pastei de nata </p> <p>Pain  et pâte à tartiner Lait  Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 28 juillet au 1^{er} août 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé </p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Biscuits sablés Lait  Compote pomme fraise</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade Emincé végétal au jus</p> <p>Carotte </p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Pain  Fromage frais Tartare Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur  et mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde  sauce paprika persil Beignet stick mozza</p> <p>Purée de pommes de terre Et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre de céréales au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Concombre  crème persil</p> <p>Colin  sauce basilic Samoussa aux légumes</p> <p>Riz </p> <p>Tomme grise</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Pain  et confiture Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots rouges tomate</p> <p>Cordon bleu Nuggets de blé</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>Petit fromage frais nature  Et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau aux pommes Lait  Compote pomme pêche</p>

Retrouvez
toutes les infos
sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu
de la pêche
durable



Viande
charolaise



Viande
origine
France



Certification
environnementale
niv.2 CE2



Issu de
l'agriculture
biologique



Label
Rouge



AOP
Appellation
d'origine
protégée



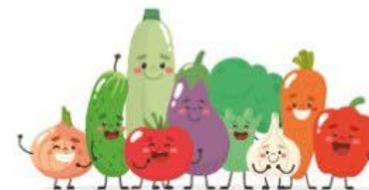
Haute valeur
environnementale

*Produits
surgelés

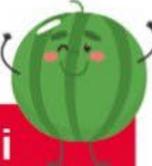
Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 04 au 08 août 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Tomates  vinaigrette au basilic</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé Emincé végétal au jus Et Ketchup</p> <p>Semoule </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Pain  et confiture Lait  Fruit de saison</p>	<p>Pommes de terre ciboulette vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  Sauce façon orientale Pané graine emmental épinard</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage blanc nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madelines Yaourt aromatisé Jus d'orange</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette</p> <p>Riz  korma brunoise de légumes provençaux et petit pois</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote de pommes pêches allégée en sucre</p> <p>Pain  et pâte à tartiner Lait  Fruit de saison</p>	<p>Betteraves </p> <p>Macaroni  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise</p> <p>Macaroni  sauce lentilles verte tomate façon bolognaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petits beurres Yaourt nature sucré Compote de pomme</p>	<p>Concombres  Vinaigrette</p> <p>Chipolatas Boulettes lentille sarrasin Sauce tomate</p> <p>Pomme de terre quartier avec peau</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Donuts </p> <p>Pain  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison</p>

Retrouvez
toutes les infos
sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu
de la pêche
durable



Viande
charolaise



Viande
origine
France



Certification
environnementale
niv.2 CE2



Issu de
l'agriculture
biologique



Label
Rouge



AOP
Appellation
d'origine
protégée



Haute valeur
environnementale

*Produits
surgelés

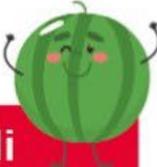
Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 11 au 15 août 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Melon</p> <p>Penne  sauce légumes, pois cassés et emmental</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Pain  et miel Lait  Compote de pomme poire</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Bœuf sauté  sauce paprika persil Galette mexicaine boulgour haricots rouges poivrons</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufrette à la vanille Lait  Fruit de saison</p>	<p>Salade verte </p> <p>Jambon  Nuggets de blé</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Cake nature</p> <p>Pain  et confiture Yaourt nature sucré Jus de pommes</p>	<p>Haricots verts et maïs vinaigrette</p> <p>Parmentier  (colin d'Alaska, pomme de terre) Parmentier égrené végétal</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau marbré chocolat Fromage blanc vanillé Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Certification environnementale niv.2 CE2



*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 18 au 22 août 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Tomate croq'sel</p> <p>Beignet stick mozzarella et ketchup</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocoalt</p> <p>Pain  et beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de betteraves rouges</p> <p>Hoki  sauce citron</p> <p>Pané graines emmental épinard</p> <p>Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cookie chocolat Lait  Compote pomme abricot</p>	<p>Concombres et maïs</p> <p>Rôti de porc  sauce oignon cornichon moutarde</p> <p>Boulette de lentilles sarrasin Sauce aigre douce</p> <p>Blé </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Smoothie framboise basilic</p> <p>Pain  Fromage frais Cantafrais Fruit de saison</p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Banane topping chocolat</p> <p>Gaufrette à la vanille Petit fromage frais sucré Jus d'orange</p>	<p>Pastèque</p> <p>Rôti de bœuf  froid mayonnaise</p> <p>Galette boulgour pois chiche emmental</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Flan pastei de nata </p> <p>Pain  et pâte à tartiner Lait  Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 25 au 29 août 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Coquillettes  sauce fèves, pesto et cantal râpé </p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Biscuits sablés Lait  Compote pomme fraise</p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché de bœuf  sauce poivrade Emincé végétal au jus</p> <p>Carotte </p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Beignet aux pommes </p> <p>Pain  Fromage frais Tartare Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur  et mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde  sauce paprika persil Beignet stick mozza</p> <p>Purée de pommes de terre Et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Barre de céréales au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Concombre  crème persil</p> <p>Colin  sauce basilic Samoussa aux légumes</p> <p>Riz </p> <p>Tomme grise</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Pain  et confiture Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots rouges tomate</p> <p>Cordon bleu Nuggets de blé</p> <p>Courgette à la provençale</p> <p>Petit fromage frais nature  Et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau aux pommes Lait  Compote pomme pêche</p>

Retrouvez
toutes les infos
sur ville-bagnolet.fr



Certification
environnementale
niv.2 CE2



*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr