

Menus

de la restauration scolaire

Du 9 mars au 3 avril 2026




Bagnolet

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade iceberg vinaigrette Quinoa aux légumes persillés Carottes persillées Edam Crème dessert	Salade de pâtes vinaigrette Poulet rôti au jus d'herbes de provence Omelette nature Duo pommes de terre et épinards Petit-suisse aromatisé * Fruit Goûter: marbré, yaourt à boire, fruit	Salade de pâtes tricolores Filet de poisson sauce aurore Croustillants de blé, ketchup Cordiale de légumes Fromage fondu Fruit Goûter: marbré, yaourt à boire, fruit	* Carottes râpées vinaigrette Cœur de blé Trio de légumes * Yaourt nature * Cantal Tarte aux pommes	Duo de choux vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Égrené de pois sauce provençale Haricots verts * Cantal Tarte aux pommes

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Radis beurre Émincé de volaille sauce tomate Quenelle nature sauce tomate Semoule complète * Yaourt nature	Houmous Filet de poisson sauce dorée Pané au fromage Petits pois * Emmental * Fruit	Œuf dur mayonnaise Lentilles à la sauce moutarde et au miel Carottes persillées Gouda Fruit Goûter: pain, chocolat noir, compote gourde	Endives vinaigrette à l'huile de noix Sauté de bœuf sauce cacahuètes Haricots rouges sauce cacahuètes Riz * Camembert Mousse au chocolat	Soupe de légumes Croque monsieur au fromage Salade verte vinaigrette Petit-suisse aromatisé * Fruit

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Pomelo Dahl de lentilles corail Pommes de terre aux épices * Cantal Crème dessert	Émincé de bœuf sauce aux oignons Curry de légumes aux amandes Pâtes semi-complètes * Saint-nectaire * Fruit Goûter: crêpe au chocolat, lait nature, fruit	Salade verte vinaigrette Pois cassés et écrasé de pommes de terre à la provençale Fromage fondu Purée de fruits Goûter: crêpe au chocolat, lait nature, fruit	Duo de carottes et céleri vinaigrette Poulet rôti Omelette nature Ratatouille et pois chiches * Fromage blanc nature	Taboulé Poisson meunière Boulettes de lentilles sauce tomate Haricots verts Carré de l'Est Fruit

Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de maïs vinaigrette Sauté de bœuf sauce au romarin Picoussel Carottes rondelles * Camembert * Fruit	Salade verte et croûtons vinaigrette Haricots rouges et maïs à la mexicaine Riz Edam Liégeois au chocolat	Salade de pâtes vinaigrette Filet de poisson sauce crème citron Quinoa aux légumes persillés Brocolis Fromage coque rouge Fruit Goûter: moelleux, yaourt à boire, compote gourde	Gnocchis au beurre Épinards à la crème * Yaourt nature * Fruit	* Salade de chou rouge vinaigrette Sauté de dinde sauce au paprika Curry de petits pois Poêlée forestière Semoule au lait nappée caramel

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr

Alternative végétarienne



Issu d'Île-de-France ou des régions limitrophes selon la définition du référentiel Écocert « en cuisine » l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée AOP



Commerce équitable



Plat élaboré par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Œufs ou viandes de France



Label Rouge

* Aide de l'Union Européenne à destination des écoles

Les fruits proposés au menu sont de saison

Toutes nos vinaigrettes sont BIO