

Menus

de la restauration scolaire

Du 4 au 29 mai 2026



Bagnolet

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Pomelo Gratin de céréales aux petits légumes Camembert Purée de fruits	Filet de poisson sauce aurore Boulettes de lentilles sauce tomate Pommes de terre aux épices * Comté * Fruit	Concombre vinaigrette Émincé de bœuf sauce moutarde Égrené de pois sauce moutarde Fromage fondu Mousse au chocolat Goûter: brioche aux pépites de chocolat, fromage coque rouge, fruit	* Carottes râpées Cœur de blé à la tomate Piperade * Yaourt nature	Férié

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Lasagnes aux légumes provençales * Cantal * Fruit	Salade verte vinaigrette et croûtons Œufs durs sauce Mornay Frites et ketchup * Fromage blanc nature	Rondelles de radis sauce au fromage frais Filet de poisson sauce orientale Curry de légumes aux amandes Patates douces en cubes Gouda Purée de fruits Goûter: pain au lait, yaourt à boire, fruit	Férié	Férié

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Œuf dur mayonnaise Raviolis aux légumes Fromage fondu Purée de fruits	Courgettes râpées vinaigrette Filet de poisson sauce citron Picoussel Purée de pois cassés * Yaourt nature	Salade verte et maïs vinaigrette Quinoa aux légumes grillés Haricots plats Edam Crème dessert Goûter: moelleux citron, fromage coque rouge, jus de fruit	Salade de riz au surimi Sauté de bœuf sauce aux oignons Bouchées aux pois chiches sauce tomate Brocolis Fromage blanc nature aux brisures de cookies	* Carottes râpées Sauté de volaille sauce basquaise Quenelles nature sauce beurre échalotte Pâtes * Saint-Nectaire * Fraises

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Férié	Radis beurre Omelette nature Ratatouille Semoule au lait napée caramel	Coleslaw Émincé de bœuf sauce tomate Boulettes de lentilles sauce tomate Pommes de terre Fromage fouetté Fruit Goûter: gauffre, lait nature, compote gourde	Concombre sauce crème ciboulette Dhal de lentilles corail Riz Petit-suisse aromatisé	Taboulé Filet de poisson sauce oseille Crique au cantal Trio de légumes * Emmental * Fruit

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 de l'agriculture biologique



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

* Élaboré avec des produits bruts et peu transformés