

Menus

de la restauration scolaire

Du 3 au 28 août 2026




Bagnolet

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade verte vinaigrette	Radis et beurre	Concombres  vinaigrette 	Pastèque	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange 
Cœur de blé 	Filet de poisson sauce curry 	Sauté de volaille  sauce basquaise 	Pennes à la mexicaine et ses légumes	 Sauté de veau aux olives 
Ratatouille et pois chiches	Quenelle nature sauce tomate 	Omelette nature	Fromage blanc nature  aux brisures de biscuit	 Égrené de pois aux olives 
Fromage coque rouge	Patates douces	Brocolis 		 Riz  à la créole 
 Fruit	Cantal 	Emmental 		 Yaourt nature 
	Glace en petit pot vanille et chocolat	Tarte aux fruits exotiques		
Goûter : biscuits type petit beurre, yaourt à boire, compote gourde	Goûter : brioche nature, lait nature, fruit	Goûter : madeleine nature, fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter : cookie, lait nature, fruit	Goûter : crêpe, yaourt à boire, fruit

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade de maïs 	Tomates  vinaigrette 	Melon	Betteraves vinaigrette	Carbonara de volaille 
Filet de poisson sauce citron 	Dhal de lentilles corail 	Émincé de bœuf  sauce aux oignons 	Quiche au fromage 	Carbonara de légumes 
Curry de légumes aux amandes 		Boulettes de pois  chiches  sauce aux épices douces 	Salade verte vinaigrette 	 Pâtes 
Rondelles de courgettes  persillées 	Pommes de terre aux épices	Rondelles de carottes  persillées	Fromage fouetté	Petit-suisse nature 
Saint-nectaire 	Yaourt aromatisé	Brie	Glace à l'eau	 Fruit
Fruit		Riz au lait		
Goûter : pain au lait, lait nature, compote gourde	Goûter : gaufre, fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter : croquant à la noix de coco, yaourt à boire, fruit	Goûter : pik et croq, fruit	Goûter : marbré, fromage coque rouge, compote gourde

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Carottes râpées  vinaigrette au citron	Concombres  vinaigrette 	Œuf dur mayonnaise	Lentilles vinaigrette	Pastèque
Escalope de volaille  sauce au paprika	Pépites de colin	Paëlla végétarienne aux légumes 	Sauté de bœuf aux herbes 	Grande salade de pâtes au maïs, tomates, olives vinaigrette 
Pois chiches à l'égyptienne 	Pané au fromage	Mimolette	Nuggets de blé	Fromage blanc aromatisé
Boulgour  légumes 	Haricots verts 	Fruit	Cordiale de légumes	
Yaourt nature  	Camembert 		Carré de l'Est	
	Moelleux au chocolat et crème anglaise		 Fruit	
Goûter : crêpe, yaourt à boire, fruit	Goûter : barre de céréales, lait nature, fruit	Goûter : madeleine nature, fromage coque rouge, compote gourde	Goûter : pain au chocolat, yaourt à boire, abricots secs	Goûter : brownie, lait nature, fruit

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Filet de poisson sauce basilic 	Salade de riz  aux œufs 	Tomates  vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Melon
Ratatouille  et pois chiches	Gnocchis au beurre 	Émincé de bœuf sauce moutarde 	Quinoa gourmand 	Saucisse de volaille
Cœur de blé aux petits légumes 	Épinards à la crème 	Égrené de pois  sauce moutarde 	Trio de légumes	Omelette nature
Gouda	Yaourt nature brassé	Duo de carottes (jaunes et oranges) 	Fromage blanc aux brisures de biscuit	Potatoes et ketchup
 Fruit	Fruit	Fromage fondu		Fromage coque rouge
		Semoule au lait		Beignet aux pommes
Goûter : gaufre, yaourt à boire, compote gourde	Goûter : brioche aux pépites de chocolat, lait nature, fruit	Goûter : roulé à l'abricot, fromage coque rouge, fruit	Goûter : croquants à la noix de coco, yaourt à boire, compote gourde	Goûter : pik et croq, 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 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

Menus

de la restauration scolaire

Du 31 août au 4 septembre 2026




Bagnolet

Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Écoles fermées	Rentrée scolaire	Pizza au fromage	Pastèque	Concombres 
	Betteraves vinaigrette	Escalope de volaille à la provençale 	Sauté de bœuf aux oignons 	vinaigrette 
	Lasagnes aux légumes	Lentilles à la tomate 	Quenelle nature 	Pâtes 
	Fromage blanc nature 	Courgettes à l'ail 	beurre échalotes 	semi-complètes à la tomate 
	Fruit 	Fromage fouetté	Riz 	Edam
		Fruit	Comté 	Mousse au chocolat
		Goûter : crêpe au chocolat, fromage coque rouge, fruit	Purée de fruits	

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