

Menus

de la restauration scolaire

Du 7 sept. au 2 oct. 2026



Bagnolet

Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
* Concombres  Pâtes semi-complètes  à la tomate et emmental râpé  Fromage frondus Purée de fruits 	Melon Poulet rôti  au jus  Croustillants de blé Potatoes et ketchup * Yaourt nature 	Iceberg vinaigrette à l'échalote Quinoa gourmand  aux légumes grillés  Rondelles de carottes  Fromage coque rouge Fruit	* Tomates   Filet de poisson sauce basilic  Ratatouille et pois chiches Semoule  complète  * Camembert  Crème dessert	Salade de riz   Émincé de bœuf au romarin  Égrené de pois à la provençale  Haricots plats  Carré de l'Est * Fruit 	Escalope de volaille sauce aigre douce  Curry de légumes  Cœur de blé  * Saint-nectaire  Fruit	* Tomates   Gnocchis beurre échalote  Épinards à l'ail  Gouda Purée de fruits	Salade de maïs  Sauté de veau marengo  Omelette nature Petits pois  Yaourt nature Fruit	* Carottes râpées   Haricots rouges et piperade façon chili  Riz  * Fromage blanc nature  * Cantal  * Fruit 	Salade verte vinaigrette Filet de poisson sauce oseille  Bouchées de pois chiches  Duo de pommes de terre et patates douces  * Cantal  * Fruit 
Pain au lait, yaourt à boire, compote gourde	Gaufre, fromage coque rouge, jus de fruits	Muffin, yaourt à boire, jus de fruits	Petit fourré au chocolat, yaourt à boire, abricots secs	Barre de céréales, lait nature, compote gourde	Palet breton, yaourt à boire, abriots secs	Madeleine nature, lait nature, fruit	Goûter : fromage fondu et gressins, compote gourde	Crêpe, fromage coque rouge, jus de fruits	Marbré, lait nature, compote gourde

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2
Œuf dur mayonnaise Boulgour  aux petits légumes  Duo de courgettes  * Camembert  Fruit	* Concombres  Écrasé de pommes de terre au colin  Curry de légumes aux pommes de terre  * Emmental  Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Raviolis aux légumes Salade vinaigrette Fromage fondu Gâteau au fromage blanc 	Taboulé à la menthe  Émincé de bœuf aux lentilles  Lentilles à la tomate  Carottes rondelles persillées  Brie Fruit 	* Tomates   Cordon bleu de volaille Pané au fromage Pâtes  semi-complètes  et emmental râpé * Petit-suisse nature 	Sauté de bœuf sauce au paprika  Égrené de pois sauce au paprika  Pommes de terre vapeur Mimolette * Fruit 	Salade verte vinaigrette Cœur de blé aux petits légumes  Brocolis  * Yaourt nature  Fruit	Melon Moules sauce crème  Quenelle nature sauce tomate  Riz  Gouda Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Émincé de volaille  sauce aux champignons  Omelette nature Cordiale de légumes  * Comté  Fruit	* Carottes râpées   Légumes couscous et pois chiches  Semoule  complète  Fromage blanc nature et brisures de biscuit
Roulé à la fraise, yaourt à boire, fruit	Pain au chocolat, fromage coque rouge, jus de fruits	Goûter : barre de céréales, lait nature, fruit	Petits croquants à la noix de coco, yaourt à boire, compote gourde	Moelleux au chocolat, lait nature, abricots secs	Biscuits sablés, yaourt à boire, compote gourde	Pain au lait, lait nature, abricots secs	Goûter : madeleine fourrée au chocolat, yaourt à boire, fruit	Moelleux au citron, fromage coque rouge, compote gourde	Brioche nature, yaourt à boire, jus 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 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



Haute Valeur Environnementale

Menus

de la restauration scolaire

Du 28 sept. au 2 oct. 2026



Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2
Sauté de bœuf  sauce au paprika 	Salade verte vinaigrette	Melon	Crêpe au fromage	* Carottes râpées 
Égrené de pois  sauce au paprika 	Cœur de blé aux petits légumes 	Moules sauce crème 	Émincé de volaille  sauce aux champignons 	Légumes couscous et pois chiches 
Pommes de terre vapeur	Brocolis 	Quenelle nature sauce tomate 	Omelette nature	Semoule  complète
Mimolette	* Yaourt nature 	Riz 	Cordiale de légumes 	Fromage blanc nature et brisures de biscuit
* Fruit 	Fruit	Gouda	* Comté 	
		Mousse au chocolat	Fruit	
Biscuits sablés, yaourt à boire, compote gourde	Pain au lait, lait nature, abricots secs	Goûter : madeleine fourrée au chocolat, yaourt à boire, fruit	Moelleux au citron, fromage coque rouge, compote gourde	Brioche nature, yaourt à boire, jus 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



Haute
Valeur
Environnementale