

Menus

de la restauration scolaire

Du 5 au 30 octobre 2026



Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Radis beurre	Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Iceberg vinaigrette	Escalope de volaille à la provençale
Lentilles à la tomate	Émincé de bœuf sauce aux oignons	Blé doré aux amandes	Écrasé de patates douces au colin	Pané au fromage
Pâtes semi-complètes et emmental râpé	Quinoa aux légumes grillés	Haricots verts	Parmentier de patates douces et pois cassés	Potatoes
* Yaourt nature	Carré de l'Est	Edam	* Camembert	Fromage coque rouge
	* Fruit	Fruit	Purée de fruits	Fruit
Fromage fondu et gressins, fruit	Roulé à la fraise, fromage coque rouge, jus de fruit	Moelleux au chocolat, lait nature, fruit	Muffin, yaourt à boire, abricots secs	Crêpe, lait nature, fruit

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Filet de poisson sauce curry	Concombres vinaigrette	Salade verte et croutons vinaigrette	Salade de maïs	* Carottes râpées
Curry de légumes	Omelette nature	Émincé de volaille sauce forestière	Sauté de bœuf sauce basilic	Ratatouille et pois chiches
Semoule complète	Brocolis et pommes de terre	Quenelle nature sauce tomate	Cari réunionnais aux lentilles	Bouलगूर aux petits légumes
* Saint-nectaire	Fromage fondu	Riz	Petits pois	* Fromage blanc nature
Fruit	Gâteau au yaourt	Petit-suisse nature	Gouda	* Fruit
		Fruit		
Brownie, yaourt à boire, jus de fruit	Barre de céréales, lait nature, fruit	Marbré, fromage coque rouge, abricots secs	Pain au chocolat, yaourt à boire, compote gourde	Gaufre, lait nature, fruit

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Betteraves vinaigrette	Rondelles de radis sauce crème ciboulette	Coleslaw	Salade verte et maïs vinaigrette	Crêpe au fromage
Cœur de blé aux petits légumes	Poulet rôti au jus d'herbes de provence	Gnocchis beurre échalotes	Émincé de bœuf sauce tomate	Filet de poisson sauce orientale
Comté	Boulettes de pois chiches aux épices douces	Épinards	Égrené de pois sauce tomate	Curry de petits pois
Fruit	Pâtes semi-complètes	Mimolette	Pommes de terre persillées	Choux fleurs
	Brie	Fruit	Petit-suisse aromatisé	Yaourt nature
	Purée de fruits			Fruit
Petits croquants à la noix de coco, yaourt à boire, fruit	Roulé à l'abricot, fromage coque rouge, compote gourde	Crêpe nature, yaourt à boire, fruit	Brioche aux pépites de chocolat, lait nature, fruit	Biscuits type petit beurre, yaourt à boire, fruit

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Pomelo	Parmentier de lentilles au potiron	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Tomates vinaigrette
Sauté de volaille sauce au romarin	Salade verte vinaigrette	Filet de poisson sauce aurore	Quinoa gourmand	Sauté de bœuf sauce cacahuètes
Pois chiches à l'égyptienne	Emmental	Omelette nature	Haricots verts fondants persillés	Haricots rouges sauce cacahuètes
Semoule complète	Fruit	Purée de pois cassés	Gouda	Riz
Brie		Fromage fouetté	Purée de fruits	Fromage blanc nature
Crème dessert		Fruit		
Pain au lait, lait nature, fruit	Moelleux au citron, fromage coque rouge, jus de fruits	Madeleine nature, yaourt à boire, abricots secs	Gaufre, fromage coque rouge, jus de fruit	Cookie au chocolat bio, lait nature, 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



Haute Valeur Environnementale