

Menus

de la restauration scolaire

Du 2 au 27 novembre 2026



Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Oeuf dur mayonnaise Boulgour aux petits légumes Carottes persillées * Camembert Fruit	Escalope de volaille sauce barbecue Égrené de pois sauce barbecue Pâtes Yaourt aromatisé * Fruit	Salade de riz Filet de poisson sauce basilic Picoussel Chou-fleur petites fleurettes Emmental Fruit	Duo carottes et céleri vinaigrette Omelette nature Haricots verts et pommes de terre * Bûche de chèvre Tarte aux fruits	* Chou rouge en salade Émincé de bœuf haricots rouges Haricots rouges à la tomate Riz * Petit-suisse nature Gaufre, lait nature, fruit
Biscuits sablés au chocolat, fromage coque rouge, compote gourde	Barre de céréales, lait nature, fruit	Fromage fondu et gressins, compote gourde	Crêpe nature, yaourt à boire, abricots secs	

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de maïs Sauté de volaille sauce basquaise Boulgour aux petits légumes Cordiale de légumes * Saint-nectaire Fruit	* Duo de choux en salade Gnocchis beurre échalote Épinards à la crème * Fromage blanc 	Endives vinaigrette Émincé de bœuf à la provençale Bouchées aux pois chiches Écrasé de pommes de terre et potiron Carré de l'Est Crème dessert	Coleslaw Lentilles à la tomate Pâtes semi-complètes Mimolette * Fruit	Burger fish Burger végétarien Salade verte * Petit-suisse nature Fruit
Palet breton, lait nature, compote gourde	Roulé à la fraise, yaourt à boire, fruit	Fromage fondu et gressins, fruit	Barre de céréales, fromage coque rouge, compote gourde	Brioche aux pépites de chocolat, lait nature, abricots secs

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Tajine de légumes aux pois chiches Semoule complète Gouda * Fruit 	Pomelo Sauté de bœuf sauce aux oignons Ratatouille Cœur de blé aux petits légumes * Saint-Paulin Liégeois	Armistice 1918	Salade verte vinaigrette Pépites de colin Pané au fromage et ketchup Brocolis * Comté Gâteau au yaourt 	* Carottes râpées Quenelles nature sauce tomate Riz façon créole * Yaourt nature
Cookie au chocolat bio, yaourt à boire, fruit	Croquants à la noix de coco, fromage coque rouge, compote gourde		Madeleine, lait nature, fruit	Moelleux citron, fromage coque rouge, jus de fruit

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Poulet rôti enrobé d'épices Omelette nature Patates douces à la crème Gouda * Fruit	Iceberg vinaigrette et croûtons Cœur de blé à la tomate Brocolis * Camembert Purée de fruits	Pizza au fromage Filet de poisson sauce dugléré Quinoa aux légumes grillés Haricots plats Fromage blanc aromatisé Fruit	* Carottes râpées Haricots rouges et maïs à la mexicaine Riz * Yaourt nature 	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf au paprika Égrené de pois au paprika Poelée forestière Comté Fruit
Muffin, yaourt à boire, compote gourde	Crêpe fourrée au chocolat, fromage coque rouge, fruit	Biscuits sablés, lait nature, abricots secs	Marbré, fromage coque rouge, fruit	Pain au chocolat, yaourt à boire, compote gourde

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



Ceufs 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