

Restaurants scolaires - Pomérols

Menus du mois de septembre 2026



	S36 Du 01 au 04 Septembre 2026	S37 Du 07 au 11 Septembre 2026	S38 Du 14 au 18 Septembre 2026	S39 Du 21 au 25 Septembre 2026	S40 Du 28 septembre au 02 Octobre 2026
LUNDI		Taboulé bio Sauté de veau sauce forestière Carottes Yaourt fermier vanille Fruit bio	Salade de blé au basilic vinaigrette Pizza soleilade Haricots verts Gouda bio Fruit	Salade de pois chiches bio Nuggets de poisson Courgettes à la crème Cantal Fruit	Macédoine de légumes bio Saucisse fumées* S/P : saucisse de volaille Purée de carottes bio Petit moult nature Fruit
MARDI	Betteraves bio vinaigrette Raviolis de bœuf (Plat complet) Chanteneige bio Fruit	Radis beurre Œuf dur mayonnaise Salade de riz à la provençale Emmental (coupe) Crème dessert caramel	Concombres à la crème Filet de poulet sauce tandoori Purée de pommes de terre bio Chèvrelette Purée de fruits bio	Salade coleslaw Sauté de bœuf sauce tex mex Purée de pommes de terre Bûche de chèvre (coupe) Flan vanille nappé caramel bio	Salade de pommes de terre mayonnaise Dos de colin pané Epinards à la crème Carré de l'Est (coupe) Mousse au chocolat
JEUDI	Carottes bio râpées Sauté de veau sauce marengo Semoule Petit moult nature Purée de fruits	Melon jaune Coquillettes bio aux dés de jambon* S/P : aux dés de volaille (Plat complet) Yaourt fermier nature bio + sucre Eclair au chocolat	Salade de tomates Gardiane de taureau bio Riz bio Coulommiers bio (coupe) Fruit	Salade verte Blanquette de poulet Riz Yaourt fermier nature sucré bio Cake au chocolat du chef	Crêpe au fromage Omelette Ratatouille bio Yaourt fermier vanille Fruit
VENREDI	Salade pastourrelle Crique au cantal Haricots verts Carré du trièves bio (coupe) Liégeois chocolat	Salade de tomates bio Colin sauce à l'aneth Pommes de terre bio Vache qui rit Far breton du chef	Salade verte iceberg Thon à la sicilienne Torsades Suisse aromatisé bio Moelleux aux pommes du chef	Salade de tomates bio Bolognaise végétale bio Fusilli bio Edam bio Purée de fruit bio du chef	Salade verte iceberg Bolognaise de bœuf bio Pennes bio Le Carré Président Glace bâtonnet vanille

Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.

Légende

Labels (Egalim)
AOP, AOC, IGP, CEZ, HVE, RUP, Label rouge,...

Produit issu de l'agriculture biologique

Filière marine engagée

Viande Française

Produit local / circuit court

Produit fermier

Recette du Chef

* Présence de porc



Les groupes d'aliments :



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.