



























Menus de la restauration scolaire

Semaine du 03 au 07 Mars 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Merlu  sauce crème champignons</p> <p>Riz créole </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Chili sin carne  (soja, haricots rouges, maïs)</p> <p>Riz créole </p> <p>Brie</p> <p>Compote de pomme  allégées en sucre</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Parmentier de lentilles  vertes, purée de carottes</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Petit fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Soupe de lentilles</p> <p>Oeuf dur  </p> <p>Epinards branches sauce béchamel </p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  Confiture Yaourt nature sucré Jus de pommes</p>	<p>CARNAVAL</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hot dog (volaille)</p> <p>Frites</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Hot dog (soja blé sauce  fromage blanc aux herbes)</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Donut sucré</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de veau  sauce marengo</p> <p>Courgettes persillées </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Galette mexicaine boulaour haricot rouge poivron </p> <p>Courgettes persillées </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Semoule au lait chocolat</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr




















Menus de la restauration scolaire

Semaine du 10 au 14 Mars 2025




Bagnolet

Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Taboulé </p> <p>Emincé de bœuf  Sauce barbecue</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Quenelle nature  sauce tomate</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Segment de pomelo</p> <p>Finger aux céréales </p> <p>Blé sauce tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Soupe de courgettes et fromage fondu vache qui rit</p> <p>Filet de hoki  Sauce citron</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Korma végétarien brunoise provençale et petits pois </p> <p>Riz </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gaufrette fourrée à la vanille Lait Purée de pomme abricot</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Jambon blanc </p> <p>Purée de panais</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Boulettes de sarrasin  lentilles légumes sauce tomate</p> <p>Purée de panais</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Brownie</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Œuf dur et mayonnaise </p> <p>Penne sauce légumes, pois cassés et graines de courge</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés





















Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska  Sauce citron</p> <p>Ratatouille</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Tarte méditerranéenne </p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Rillettes de canard</p> <p><u>Entrée végétarienne :</u> Œuf dur et mayonnaise </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Petits pois à la fermière</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Macaroni semi-complet  sauce canard haricots blancs tomate façon bolognaise</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Macaroni semi-complet  Sauce légumes façon mexicaine et tomate cerises </p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pomme allégée en sucres</p> <p>Barre de céréales au chocolat et à la banane Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  sauce fromage blanc</p> <p>Rôti de bœuf  Au jus</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Pané blé graines emmental et épinards</p> <p>Purée de courgettes et pommes de terre </p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Beignet fourré à la framboise</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés




















Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Concassé de tomate, maïs et chips tortillas</p> <p>Dahl de lentilles corail  et amandes</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et croûtons vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde  Sauce colombo</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p><i>Nuggets emmental</i>  </p> <p><i>Haricots beurre persillés</i></p> <p>Yaourt nature et sucre  </p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette</p> <p>Omelette  Sauce basquaise</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain  </p> <p>Fromage frais St Moret</p> <p>Purée de pomme ananas</p>	<p>Salade de mâche et betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de veau Sauce tomate</p> <p>Coquillettes  </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p><i>Coquillettes sauce crème courgettes et petits pois</i>   </p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Compote de pomme fraise allégées en sucres</p>	<p>Houmous</p> <p>Filet de merlu  Sauce à l'oseille</p> <p>Purée de butternut  </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p><i>Quenelle nature sauce tomate</i>  </p> <p><i>Purée de butternut</i>  </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison  </p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés























Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Parmentier au soja  </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois saveur vanille</p>	<p>Coquillettes au pesto rouge </p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé</p> <p>Carottes au jus</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de bœuf  Sauce au thym</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p>Penne sauce tomate  lentilles façon bolognaise</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Compote de pomme poire sans sucres ajoutés </p> <p>Brownie Lait Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Œuf dur et mayonnaise </p> <p>Pommes de terre, épinards et fromage à raclette </p> <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Rôti de dinde  Au jus</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p>Galette de boulgour, pois chiche et emmental sauce aux pruneaux</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantal </p> <p>Chouquette à la vanille</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr


















Menus de la restauration scolaire

Semaine du 07 au 11 Avril 2025




Bagnole

Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de bœuf  Sauce au romarin</p> <p>Printanière de légumes</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Emincé végétal sauce colombo </p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote de pomme allégée en sucres</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Haricots beurre vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Coquillettes semi-complet  Sauce tomate lentilles, égrené végétal et graines de courge </p> <p>Fromage blanc et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette </p> <p>Paëlla</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Riz sauce curry, pois chiche et épinards </p> <p>Brie</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Pain  Beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz composée vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet  Jus aux herbes</p> <p>Courgettes persillées</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Finger aux céréales et soja </p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade coleslaw </p> <p>Fondant au fromage de brebis </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p> <p>Gâteau Basque</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnole.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnole.fr





















Menus de la restauration scolaire

Semaine du 14 au 18 Avril 2025




Bagnolet

Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Menu végétarien</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili sin carne  (Haricots rouges, maïs)</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Lait Compote de pomme allégée en sucres</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc  Jus aux oignons</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p><i>Galette de boulgour, pois chiche et emmental</i> </p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain  Confiture Yaourt nature et sucre Jus multifruit</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tartinade de haricots blancs, tomates marinées et basilic </p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p>Macaroni </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Génoise fourrée cacao Lait Compote pomme fraise allégée en sucres</p>	<p>Concombre à la crème et au persil</p> <p>Sauté de bœuf  Sauce au thym</p> <p>Purée de choux de Bruxelles et fromage italien</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p><i>Pané au blé, graines, épinards et emmental</i> </p> <p><i>Purée de choux de Bruxelles et fromage italien</i></p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Pain  Barre de chocolat noir Fromage blanc aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Dés de saumon  Sauce armoricaine</p> <p>Epinards branches sauce béchamel</p> <p>PLAT VEGETARIEN</p> <p><i>Beignet stick mozzarella</i> </p> <p><i>Epinards branches sauce béchamel</i></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr



















Menus de la restauration scolaire

Semaine du 21 au 25 Avril 2025




Bagnolet

Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Haricots verts maïs vinaigrette</p> <p>Merlu  Sauce citron</p> <p>Courgettes persillées et riz créole</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Tarte aux poireaux </p> <p>Courgettes persillées et riz créole</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gaufrette au chocolat Lait Compote pomme fraise allégée en sucres</p>	<p>Lentilles vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Sauté de dinde  Sauce moutarde</p> <p>Petits pois carotte</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Omelette à l'emmental  </p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain  Miel Fromage blanc vanille Jus de pommes</p>	<p>PRINTEMPS</p> <p>Salade verte, billes de mozzarella vinaigrette </p> <p>Torsades sauce bolognaise au canard</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Torsades sauce lentilles vertes, tomates façon bolognaise et graines de courge </p> <p>Petit fromage blanc aromatisé</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Pain  Fromage fondu carré Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Semoule sauce curry pois chiche, épinards et graines de courges </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote pomme banane allégée en sucres</p> <p>Cookie au chocolat Lait Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés



















Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr

Menus de la restauration scolaire

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025



Les menus intègrent 50% de produits durables dont 20% de bio.

 Lundi	 Mardi	 Mercredi	 Jeudi	 Vendredi
<p>Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette</p> <p>Cordon bleu (volaille)</p> <p>Brocolis persillés</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Nuggets emmental </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Parmentier de thon</p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Parmentier de lentilles corail </p> <p>Camembert</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauté de veau  Sauce forestière</p> <p>Boulgour </p> <p><u>PLAT VEGETARIEN</u></p> <p>Emincé végétal  Sauce façon blanquette</p> <p>Boulgour </p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucres</p> <p>Pain </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Crêpe emmental </p> <p>Omelette aux herbes  </p> <p>Poireau sauce béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

Retrouvez toutes les infos sur ville-bagnolet.fr



Poisson issu de la pêche durable



Viande charolaise



Viande origine France



Certification environnementale niv.2 CE2



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



AOP Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

*Produits surgelés

Les allergènes et certifications des viandes sont disponibles sur ville-bagnolet.fr