

Menus

de la restauration scolaire

Du 1^{er} au 26 juin 2026




Bagnolet

Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Bolognaise de bœuf Bolognaise de lentilles	* Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	* Salade de tomates	Radis, beurre
Pâtes papillon et emmental râpé	Émincé de volaille	Quiche au fromage	Filet de poisson (surgelé) sauce aux herbes	Quinoa aux légumes grillés
* Yaourt nature	sauce forestière	Salade verte	Nuggets de blé ketchup	Courgettes à l'ail
* Fruit	Picoussel	Brie	Pommes de terre	* Cantal
	Haricots verts	Fruit	vapeur persillées	Purée de fruits
	Carré de l'Est		Petit-suisse aromatisé aux fruits	
	Tarte aux pommes			
		Goûter: roulé à l'abricot, yaourt à boire, fruit		

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Salade de lentilles vinaigrette	Haricots rouges et maïs à la mexicaine	Salade verte vinaigrette à l'échalote	* Salade de concombres	Melon
Poulet rôti au jus	Poêlée de légumes	Écrasé de pommes de terre au colin	Pois chiches et légumes sauce tikka massala	Sauté de bœuf sauce curry
Omelette nature	Edam	Lasagnes aux légumes	Riz	Curry de petits pois
Ratatouille	Fruit	Fromage fondu	* Camembert	Blé à la tomate
Gouda		Crème dessert au chocolat	Arlequin de fruits	* Fromage blanc nature
Fruit				
		Goûter: barre de céréales, lait nature, fruit		

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Radis rondelles sauce crème ciboulette	Iceberg vinaigrette à l'échalote	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes à l'italienne	* Carottes râpées
Légumes couscous	Cordon bleu de volaille	Cari réunionnais aux deux lentilles	Émincé de bœuf sauce basilic	Filet de poisson sauce citron
Semoule complète	Pané au fromage	Courgettes	Bouchées végétales de pois chiches	Curry de légumes
* Saint-Jacques	Écrasé de carottes	Carré de l'Est	* Yaourt nature	Pommes de terre vapeur persillées
Purée de fruits	Petit-suisse aux fruits	Fruit	* Fruit	* Emmental
				Liégeois au chocolat
		Goûter: petit pain, chocolat noir, compote gourde		

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Betteraves et maïs vinaigrette	* Salade de tomates	Pastèque	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive	Bouillottes aux petits légumes
Carbonara de volaille	Crique au cantal	Sauté de bœuf façon mafé	Filet de poisson meunière	Brocolis
Carbonara de légumes	Duo de haricots verts flageolets	Haricots rouges façon mafé	Nuggets de blé	Brie
Pâtes	* Cantal	Riz	Poêlée campagnarde	* Fruit
* Fromage blanc nature	Fruit	Mimolette	Fromage coque rouge	
		Crème dessert à la vanille	Gâteau maison aux coquelicots	
		Goûter: biscuits sablés, fromage coque rouge, 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 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

















Menus

de la restauration scolaire

Du 29 juin au 3 juillet 2026




Bagnolet

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>* Carottes râpées </p> <p>Cœur de blé à la tomate</p> <p>Courgettes </p> <p>* Camembert </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Taboulé</p> <p>Émincé de bœuf au paprika </p> <p>Égrené de pois au paprika </p> <p>Cordiale de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille </p>	<p>Radis sauce curry</p> <p>Filet de poisson (surgelé) sauce tomate</p> <p>Omelette nature </p> <p>Pommes de terre </p> <p> et épinards</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter: madeleine aux pépites de chocolat, lait nature, compote gourde</p>	<p>Iceberg vinaigrette à l'échalote</p> <p>Lentilles sauce moutarde et miel</p> <p>Carottes en rondelles </p> <p> persillées</p> <p>Edam</p> <p>* Fruit </p>	<p>* Salade de concombres </p> <p>Escalope de volaille au jus</p> <p>Quenelles nature </p> <p>sauce beurre échalote</p> <p>Cubes patates douces à la crème</p> <p>* Fromage blanc nature </p> <p>Jus de pommes</p> <p>Chocolat</p>

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