

Menus

de la restauration scolaire

Du 6 au 31 juillet 2026




Bagnolet

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade de maïs  Filet de poisson sauce tomate  Égrené de pois sauce tomate  Haricots verts persillés Saint-nectaire  Fruit 	Carottes râpées vinaigrette  Émincé de volaille  sauce forestière Picoussel  Brocolis Carré de l'Est Beignet au chocolat	Salade verte vinaigrette Lentilles à la tomate  Pâtes semi-complètes  et emmental râpé Fromage blanc aromatisé	Tomates vinaigrette  Sauté de veau marengo  Curry de légumes  Riz  pilaf Yaourt nature  Fruit	Quinoa gourmand  Printanière de légumes Mimolette Fruit
Goûter: pain au lait, lait nature, compote gourde	Goûter: biscuits sablés fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter: madeleine nature, yaourt à boire, abricots secs	Goûter: crêpe, fromage coque rouge, fruit	Goûter: brownie, lait nature, compote gourde

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Accueils de loisirs fermés	Fête nationale	Melon Filet de poisson sauce aurore  Bouchées aux pois chiches  Pommes de terre aux épices Yaourt aromatisé	Taboulé  Émincé de bœuf sauce aux olives  Croustillants de blé Duo de cougettes  Camembert  Fruit 	Concombres  vinaigrette  Croque monsieur au fromage Salade verte Gâteau au yaourt 
		Goûter: barre de céréales, fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter: pain au chocolat, lait nature, fruit	Goûter: brioche nature, yaourt à boire, abricots secs

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Sauté de volaille  sauce tandoori  Légumes façon tandoori  Pâtes semi-complètes  Brie Fruit	Salade verte vinaigrette Haricots rouges et maïs à la mexicaine  Riz  Gouda Glace à l'eau	Lentilles vinaigrette Sauté de bœuf  jus aux herbes  Crique au cantal Poêlée de légumes du soleil Fromage coque rouge Fruit	Carottes râpées vinaigrette  Filet de poisson sauce boursin ciboulette  Omelette nature Beignet de légumes Fromage blanc nature 	Pastèque Curry de légumes aux pois chiches  Semoule complète  Fromage fouetté Fruit 
Goûter: moelleux au citron, fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter: croquants à la noix de coco, yaourt à boire, fruit	Goûter: roulé à l'abricot, fromage coque rouge, compote gourde	Goûter: pain au lait, lait, fruit	Goûter: madeleine fourée au chocolat, yaourt à boire, abricots secs

Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Melon Blé doré aux amandes  Trio de légumes Petit-suisse nature 	Tomates vinaigrette  Poulet rôti  au jus  Pané au fromage Petits pois et pommes de terre  Mimolette Crème dessert	Courgettes râpées vinaigrette  Gnocchis sauce mornay  Carottes persillées  Fromage fondu Purée de fruits 	Salade de riz  Émincé de bœuf  sauce au basilic  Boulettes sarrasin lentilles Duo de haricots fondants  Comté  Fruit 	Filet de poisson sauce crème  Blanquette de légumes aux haricots blancs  Boulgour  Carré de l'Est Fruit
Goûter: pain au chocolat, lait nature, compote gourde	Goûter: barre de céréales, yaourt à boire, fruit	Goûter: biscuit fourré au chocolat, fromage coque rouge, jus de fruit	Goûter: fromage fondu et gressins, compote gourde	Goûter: madeleine nature, lait nature, abricots secs

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