



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 31 au 04 septembre 2026

	lundi 31 août	mardi 01 sept.	jeudi 03 sept.	vendredi 04 sept.
Hors d'œuvre		Melon	Concombres, Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Plat protidique		Bolognaise au boeuf	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Parmentier de colin MSC 
Accompagnement		Macaronis BIO 	Frites	Salade verte
Produit laitier		Emmental		Suisse sucré
Dessert		Pot de glace	Flan à la coco	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 07 au 11 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 07 sept.	mardi 08 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Carottes râpées, Vinaigrette	Pastèque	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs 
Plat protidique	Sauté de poulet, Sauce à la crème	Rôti de porc au miel et à la moutarde	Pizza à la tomate et mozzarella	Beignets au colin MSC 
Accompagnement	Pennes BIO 	Pommes de terre rôties	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Ratatouille du chef
Produit laitier		Tomme noire		Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison	Flan au caramel	Yaourt nature LOCAL 	Compote de fruits

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 14 au 18 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Hors d'œuvre	Melon	Toast gratiné à l'Emmental	Tomates, Vinaigrette	Haricots verts mimosa
Plat protidique	Quiche (aux oeufs BIO) aux légumes du soleil et feta AOP  	Pilon de poulet rôti mariné	Lasagnes au saumon du chef	Sauté de porc aux carottes et au thym
Accompagnement	Salade verte	Crumble de courgettes	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Gratin de choux fleurs et pommes de terre
Produit laitier			Fromage blanc nature	Brie
Dessert	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison	Éclair au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 21 au 25 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
Hors d'œuvre	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 	Melon	Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Sauté de poulet au citron et olives vertes	Sauce aux trois fromages	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Semoule BIO 	Macaronis BIO 	Épinards à la crème
Produit laitier	Cantal AOP 			Suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Banane à la crème anglaise	Cake poires chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 28 au 02 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 01 oct.	vendredi 02 oct.
Hors d'œuvre	Tomates, Vinaigrette	Œuf mimosa	Salade de riz, maïs et œufs durs, Vinaigrette	Concombres sauce bulgare
Plat protidique	Sauté de porc à la provençale	Boulettes à l'agneau	Cordon bleu végétarien	Filet de merlu MSC, Sauce provençale 
Accompagnement	Flageolets à l'ail	Ratatouille du chef	Haricots verts BIO 	Écrasé de pommes de terre du chef
Produit laitier	Yaourt local nature 		Tomme blanche	
Dessert	Fruit de saison	Crumble de fruits rouges	Fruit de saison	Cône glacé

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 05 au 09 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 05 oct.	mardi 06 oct.	jeudi 08 oct.	vendredi 09 oct.
Hors d'œuvre	Betteraves, Vinaigrette	Coleslaw	Taboulé (semoule HVE) 	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Chipolatas	Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Bœuf à la tomate	Brandade de colin MSC 
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Brocolis	Salade verte
Produit laitier	Emmental		Yaourt BIO nature 	
Dessert	Pot de glace	Yaourt nature	Fruit de saison	Salade de fruits du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Sainte Gemme

Menu du 12 au 16 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Toast fromage au chèvre et miel	Carottes râpées, Vinaigrette	Rillettes de sardines aux herbes fraîches, Toasts
Plat protidique	Chili sin carne pois BIO 	Escalope de dinde	Boulettes au bœuf, Sauce Napolitaine	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth 
Accompagnement	Riz pilaf	Purée de potimarron et pommes de terre	Choux-fleurs rôti	Haricots verts BIO à l'ail 
Produit laitier			Saint Paulin	Fromage blanc LOCAL nature 
Dessert	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Gâteau à l'ananas	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé