

Menus du 1 septembre au 16 octobre 2026
RESTAURANT SCOLAIRE DE SMARVES



Légende :
Produits Bio
Produits Pêche durable
Produits Labellisés
Produits Local

mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
MELON	TABOULÉ	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES, BASILIC, VINAIGRE BALSAMIQUE
BOLOGNAISE AU BOEUF	SAUTÉ DE PORC LOCAL À LA PROVENÇALE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES	TAJINE DE POISSON MSC
PENNES BIO/ SALADE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	FRITES	SEMOULE BIO/ LÉGUMES TAJINE
EMMENTAL	YAOURT SUCRÉ BIO	MIMOLETTE	SUISSE SUCRÉ
POT DE GLACE	COMPOTE	TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES	FRUIT DE SAISON

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
TOMATES, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES AUX ÉCHALOTES	RILLETES, CORNICHONS	SALADE DE RIZ, MAIS ET ŒUFS DURS, VINAIGRETTE	CONCOMBRES, VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC LOCAL	GRATINÉ DE LA MER AU COLIN MSC	BOLOGNAISE AU BOEUF	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN	SAUCISSE DE VOLAILLE
FLAGEOLETS À L'AIL	RATATOUILLE DU CHEF	SPAGHETTI BIO	HARICOTS VERTS BIO	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES
YAOURT SUCRÉ BIO	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	BUCHETTE DE CHEVRE
COMPOTE	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	POT DE GLACE À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS	CAROTTES RÂPÉES LOCALES, VINAIGRETTE	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	PÂTÈQUE	SALADE DE COQUILLETES, TOMATES, MAIS
COLOMBO DE COLIN MSC	RÔTI DE PORC AU MIEL ET À LA MOUTARDE	CORDON BLEU	PIZZA À LA TOMATE ET MOZZARELLA	SAUTÉ DE POULET LOCAL
PENNES BIO	PIPERADE/ POMMES DE TERRE LOCALES	LENTILLES VERTES AU JUS	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	POÊLÉE DE COURGETTE, AIL ET PERSIL/ BLÉ
YAOURT SUCRÉ BIO	GOUDA	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	ÉDAM
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	BÂTONNET DE GLACE À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
TABOULÉ	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	BETTERAVES, VINAIGRETTE	SALADE ESPAGNOLE	SAUCISSON À L'AIL
CHIPOLATAS	BRUSCHETTA À LA TOMATE, À LA MOZZARELLA ET AU BASILIC	SAUTÉ DE DINDE LOCAL À LA CRÈME	BŒUF À LA TOMATE	COLIN MSC MEUNIÈRE
POÊLÉE DE COURGETTE, AIL ET PERSIL	SALADE VERTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	RIZ BIO CRÉOLE	BRUNOISE DE LÉGUMES/ ECRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	GRATIN D'ÉPINARD/ PÂTES BIO
EMMENTAL	CAMEMBERT	BRIE	YAOURT SUCRÉ	TOMME NOIRE
POT DE GLACE	YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS À LA VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
MELON	TOAST GRATINÉ À L'EMMENTAL	SALADE VERTE À L'EMMENTAL, VINAIGRETTE	TOMATES, VINAIGRETTE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL, VINAIGRETTE BALSAMIQUE
BOLOGNAISE VÉGÉTALE	PILON DE POULET RÔTI MARINÉ	JAMBON BRAISÉ	LASAGNES AU SAUMON DU CHEF	SAUTÉ DE PORC LOCAL
PENNES BIO	RATATOUILLE DU CHEF/ RIZ	FRITES	SALADE VERTE	CHOUX FLEURS EN GRATIN/ SEMOULE BIO
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC BIO	BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	TOMME GRISE
CRÈME DESSERT LOCAL	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	YAOURT AUX FRUITS LOCAL	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
MACÉDOINE DE LÉGUMES	FOCACCIA AU BRIE	SALADE PARISIENNE (SALADE VERTE, CHAMPIGNON, JAMBON, CROUTON, VINAIGRETTE)	ŒUF DUR À LA MAYONNAISE ET À LA BETTERAVE	
CHILI SIN CARNE POIS BIO	ESCALOPE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	HOT DOIGT (HOT DOG HALLOWEEN), SAUCE TOMATE ET CORNICHONS	repas
RIZ IGP	PETITS POIS BIO AU JUS	SAINT PAULIN	FRITES FRAÎCHES	anti
FROMAGE BLANC BIO	SAINT PAULIN	GOUDA	YAOURT AUX FRUITS	gaspillage
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CUPCAKE MONSTRUEUX À LA CONFITURE D'ABRICOT	

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
SALADE DE PERLES DE PÂTES AU SURIMI MSC	MELON	CONCOMBRES, VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES À LA VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE	TAJINE DE POULET LOCAL AUX ABRICOTS	ÉMINCÉ DE DINDE, SAUCE À LA CRÈME	BOULETTES DE BLÉ À LA TOMATE ET AU BASILIC	BRANDE DE COLIN MSC
PETITS POIS AUX OIGNONS	LÉGUMES TAJINE/ SEMOULE BIO	HARICOT BEURRE VAPEUR	MACARONIS BIO/ BUTTERNUT	SALADE VERTE
CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL	SUISSE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	CAKES AUX FRAMBOISES	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON