



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menu Septembre 2026

lundi 31 août		mardi 1 septembre		jeudi 3 septembre		vendredi 4 septembre	
		 Melon Chipolata de volaille Pomme dauphine Eclair à la vanille	 1,3 1,3,7	 Carottes râpées bio Lasagnes veggie maison Petit suisse sucré  Fruit	 10 1,3,7 7	 Oeuf dur mayo Aiguillette de poisson panée msc Petits pois bio Fromage Fruit	 3,10 1,4 7 7
lundi 7 septembre		mardi 8 septembre		jeudi 10 septembre		vendredi 11 septembre	
Salade de concombre bio Tomates farcies (bœuf, volaille) Riz bio Glaces	 10 7 7	Salade de pâtes tomates, concombre, olives, mozza Tortilla de P. terre Salade verte bio Yaourt bio/Marbré maison	 1,7,10 3 10 1,3,7	Crêpe à l'emmental Colin msc à la Napolitaine Haricots verts bio Fromage  Fruit	 1,3,7 4,7 7 7	Taboulé Sauté de dinde à la crème Duo de carottes Fromage Compote bio	 1,10 7 7 7
lundi 14 septembre		mardi 15 septembre		jeudi 17 septembre		vendredi 18 septembre	
Salade betteraves bio/Fêta AOP Omelette bio Farfalles bio Fromage  Salade de fruits	 7,10 3,7 7 7	Salade de riz au surimi msc Poulet rôti Poêlée de légumes Fromage Fruit	 4,10  7 7	 Salade tomates, avocats Rôti de porc VF sauce curry Petits pois/carottes Fromage Liégeois	 10 7 7 7 7	Saucisson sec Poisson msc à la provençale Boulgour bio Fromage Fruit bio	 4 1,7 7
lundi 21 septembre		mardi 22 septembre		jeudi 24 septembre		vendredi 25 septembre	
Rillettes de sardines Boulette de volaille VF Haricots verts bio Fromage Fruit bio	 4,7 6 7 7	Salade de concombre bio Sauté de veau VF aux olives Pomme de terre persillées Yaourt bio  Kiwi	 10 7 7	Oeuf dur / mayo Tortellonis tomate mozzarella bio Fromage Tarte aux pommes	 3 1,7 7 1,3	Choux blanc, lardons vinaigrette Gratin de saumon msc/courgettes Riz bio Fromage  Fruit	 10 4,7 7 7
lundi 28 septembre		mardi 29 septembre		jeudi 1 octobre		vendredi 2 octobre	
Salade macédoine aux œufs Pâtes bio à la carbonara (lardons volaille) Fromage Fruit bio	 3,10 1,7 7	Taboulé Emincé de poulet à la moutarde Printanière Fromage Fruit	 1,10 10 7 7	Salade de lentilles bio, fêta AOP Cordon végétal Poêlée de légumes bio Fromage blanc sucré Boudoirs	 7,10 1,7 7 7 7	Carottes râpées bio Filet de poisson msc Gratin de brocolis, P. terre Fromage Fruit	 10 4 7 7

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement

Circuit court :	Viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde Légumes : Le Jardin des Sablons (Nesploy) Pommes de terre : EARL Courtigis (Oussoy-en-Gâtinais)		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14	
Pains : Boulangeries de Bellegarde			

