



Menus Automne Hiver 2026-2027

Etabli selon le GEMRCN et conforme au décret n°2011-1227
du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis
dans le cadre de la restauration scolaire.

Les produits sont issus de l'Agriculture Biologique



Semaines 39-46-51

LUNDI

Feuilleté au Fromage
Saucisses de Volaille
Purée de Pommes de Terre - Fruit de Saison

MARDI

Macédoine de Légumes Mayonnaise
Omelette à l'Emmenthal - Coquillettes BIO
Mille-Feuille maison

JEUDI

Velouté de Potimarron
Poisson Meunière au Citron - Gratin
de Chou-Fleur BIO - Mousse au Chocolat

VENDREDI

Carottes râpées BIO Sauce Vinaigrette
Aiguillettes de Poulets Panées Sauce Champi-
gnon - Riz Thaï - Camembert - Fruit de Saison

Semaines 40-47

LUNDI

Velouté de Butternut
Spaghetti Bolognaise
Bûche de Chèvre - Fruit de Saison

MARDI

Dés de Betterave en Salade
Fish and Chips - Frites
Flan nappé au Caramel

JEUDI

Taboulé
Croq fromage - Haricots beurre
Saint-Nectaire AOP - Fruit de Saison BIO

VENDREDI

Salade de maïs et Dés de Feta
Rôti de Veau - Purée de Patates Douces
Yaourt Aromatisé aux Fruits

Semaines 41-48

LUNDI

Salade de Tomate
Cordon Bleu - Petits Pois Carottes
Flan à la Vanille

MARDI

Poireaux Vinaigrette
Sauté de Crevettes et Fruits de mer - Riz
Cantal - Fruit de Saison BIO

JEUDI

Salade Verte aux Croûtons et Emmental
Hachis Parmentier
Crème au Chocolat

VENDREDI

Salade Composée Maïs Champignons Carottes
Nuggets de Blé - Semoule BIO à la Ratatouille
Bavarois à la Framboise

Semaines 42-49

LUNDI

Velouté de Courge
Escalope de Dinde sauce Fromage
Carottes Vichy BIO - Fruit de Saison

MARDI

Salade de Choux Rouge à la Crème Balsamique
Filet de poisson sauce aux Fruits de Mer - Pommes
de Terre Vapeur - Fromage Blanc aux Fruits

JEUDI

Salade de Pâtes multicolores
Omelette - Ratatouille BIO
Crème à la Vanille

VENDREDI

Salade de thon - Maïs
Palets de volaille - Frites Sauce Cocktail
Boursin - Pommes

Semaines 45-50

LUNDI

Crêpe au Fromage
Chili Sin Carne - Riz Thaï
Flan au Caramel

MARDI

Quiche Lorraine
Steak Haché - Purée de Potimarron
Petit Suisse

JEUDI

Céleri Rémoulade - Poisson Meunière
Pâtes Bio aux Epinards à la Crème
Fromage - Fruit de Saison

VENDREDI

Potage de Légumes
Noix de Joles de Porc - Brocolis BIO
Panna Cotta au Coulis de Fruits Rouges

L'expérimentation avec Baud Communauté concernant les légumes reprendra à la rentrée scolaire du mois de septembre. La mise en culture des produits dont nous avons besoin a été faite le mois dernier

Menus élaborés et cuisinés sur place chaque jour par un cuisinier

Tous les mois, il sera servi un gâteau pour célébrer les anniversaires. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.
Les viandes entières de porc, bœuf, veau et volaille sont 100% françaises. Les céréales sont bio. Le pain provient de la boulangerie Laurent Le Gourrierec



MAIRIE-56150
Tél. 02.97.27.10.88
Fax. 02.97.27.10.69
contact@saint-barthelemy56.fr
<https://saint-barthelemy56.fr>



Menus Végétariens

Les menus et la fiche sur l'origine des produits, peuvent être téléchargés sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>
Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires.
Télécharger la fiche des allergènes sur : <https://saint-barthelemy56.fr/index.php/restauration-scolaire/>