

Restaurants scolaires d'Aigondigné

Menus du Lundi 21 septembre au vendredi 09 octobre 2026



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
21	Salade de choux fleurs Bœuf à l'oseille 	22	Melon* Riz cantonnais omelette Fromage* Tarte aux fruits	24	Celeri remoulade Poisson selon arrivage  Polenta à la tomate Fromage*  Compote	25	Taboulé Quiche lorraine Salade verte* Fromage blanc* Fruit*
	Pommes de terre* Entremet Fruit*						
28	Salade d'haricots verts Œufs durs sauce mornay  Gnoccis Petit suisse* Fruit*	29	Coleslaw Rôti de veau  Gratin de choux fleurs Eclair au chocolat	1	Charcuterie Poisson selon arrivage  Flan de courgette Fromage*  Donuts	2	Concombre*  Dinde au curry Pâtes Glace
5	Choux au gorgonzola Tomate farcie Semoule  Mousse au chocolat	6	Tartine de radis noir au tartival Bœuf mode  Carottes* Gâteau au fromage blanc	8	Salade piémontaise Poisson selon arrivage  Poêlée de légumes  Crème dessert Fruit*	9	Œufs mimosas Nuggets végétariens Haricots beurrés* Fromages*  Fruit*



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »
Écolabel pêche durable
Appellation d'origine protégée / contrôlée (AOP/AOC)



Aide UE à destination des écoles*



Tous les plats sont réalisés par nos chefs !

*ces menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.

* La liste des allergènes est affichée chaque jour en fonction du menu

Restaurants scolaires d'Aigondigné

Menus du Lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026



LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
12	Carottes rapées 	13	Betterave	15	Salade composée, croûtons	16	Salade minute
	Dhall de lentilles corail		Araignée de porc 		Matelotte de poisson		Poulet rôti 
	Choux braisé		Haricots blancs 		Blé		Ratatouille 
			Yaourt*		Fromage* 		Fromage* 
	Semoule au lait		Fruit*		Compote		Salade de fruits 



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
 Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »
 Écolabel pêche durable
 Appellation d'origine protégée / contrôlée (AOP/AOC)



Aide UE à destination des écoles*



Tous les plats sont réalisés par nos chefs !

*ces menus peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement.

* La liste des allergènes est affichée chaque jour en fonction du menu