

Ville de Marmagne - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -
 Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

C'est la rentrée !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de dinde à l'italienne	Melon	Concombre (auce crème ciboulette	Rôti de Bœuf froid	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Semoule et carottes () persillées	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Rôti de dinde froid et mayonnaise	Salade de pommes de terre mayonnaise	Riz et courgettes
	Edam	Haricots verts	Salade italienne	Camembert	Saint Nectaire
	Pomme du verger	Yaourt à la pêche	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	Purée pomme fraise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : Tortis, tomates, poivrons, olives, oignon et basilic.

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Rôti de veau froid mayonnaise	Melon	Steak haché de boeuf sauce tomate	Carottes râpées vinaigrette et emmental	Tajine de poulet au citron
	Salade de pâtes () pesto de poivrons	Pennes () à la bolognaise de lentilles	Riz () et poêlée de légumes	Filet de saumon froid	Semoule
	Coulommiers	Gruyère râpé	Bûchette de chèvre	Salade de pommes de terre mayonnaise	Gouda
	Pastèque	Crème dessert chocolat	Prunes	Moelleux aux abricots	Banane

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Ville de Marmagne - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -
 Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf au paprika	Concombre () sauce fromage blanc à l'aneth	Radis et beurre	Tomate () à la mozzarella vinaigrette	Colin d'Alaska pané et citron
	Pennes rigate () et ratatouille	Riz () aux pois chiches et légumes d'été	Escalope de poulet au romarin	Rôti de dinde froid	Semoule () et chou-fleur
	Emmental		Pommes de terre et haricots verts	Salade western	Brie
	Poire	Yaourt à la fraise	Crème dessert caramel	Moelleux aux quetsches	Pêche

TOUT SAVOIR SUR
 NOS RECETTES

Salade western : Haricots rouges, poivrons et maïs.



Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Parmentier de lentilles	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Courgettes en rémoulade	Melon jaune	Sauté d'agneau sauce tomate
	Salade verte	Semoule () ux petits légumes	Tortis à la bolognaise (bœuf) (aromates non bio)	Paëlla au poulet	Pommes de terre et petits pois
	Pont l'Evêque	Coulommiers	Emmental râpé	Riz paëlla	Saint Nectaire
	Purée pomme nectarine	Banane	Yaourt à la cerise	Crème catalane	Raisin

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements