

MENUS sous reserve d'approvisionnement

SEPTEMBRE

Année scolaire 2026/2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 1 au 4 SEPTEMBRE 2026		Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote pomme 	Salade de chèvre chaud Jambon grillé  Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf  Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché  Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 7 au 11 SEPTEMBRE 2026	Surimi Wings de poulet Ebly petits légumes  Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange	Salade verte Tartiflette AOC  Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy  Mousse au chocolat	Salade haricots vert Bourguignon de boeuf Riz pilaf  Petit suisse
Du 14 au 18 SEPTEMBRE 2026	Salade de saison Gratin de macaroni  au Jambon Eclair au chocolat	Cèleris remoulade Omelette au fromages Pôelée campagnarde Fruits de saison 	Potages de légumes Blanquette de veau Riz Créole  Cookies maison	Pizzas au fromage Colin meunière Ratatouille  Fromage blanc	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise  Ananas au sirop
Du 21 au 25 SEPTEMBRE 2026	Carottes rapées Nugget's de poulet  Purée de légumes Yaourt aux fruits	Salade verte  Aïoli Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards Pâtisserie maison 	Salade de lentilles Aiguillette de poulet  Brocolis  Flan aux œufs	Œufs mimosa Cappelletti Epinards Ricotta Compote 

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

Le directeur Général des Services



Franck CHARIGNON

Le Maire

Guillaume TADDIO

				Repas végétarien	
FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO MSC	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous reserve d'approvisionnement

OCTOBRE

Année scolaire 2026/2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 28 sept AU 2 OCTOBRE 2026	Betteraves Sauté de lapin moutarde Pates Yaourt nature	Perles de petits légumes Poulet Basquaise Brocolis Flamby	Feuilleté au fromage Brandade de poisson Compote	Salade composée Crousty fromage Haricots beurrés Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Fruit de saison
DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote	Céleris remoulade Colin MSC Gratin de choux-fleur/pdt Pomme	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026	Surimi Colombo de porc Riz Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes Liégeois	Salade verte Tartiflette AOP Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade boulgour Bœuf Bourguignon Haricots vert persillés Fromage poire
DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Pôlée campagnarde Raisin	Carottes rapées Blanquette de veau Riz Fromage blanc au miel	Pizza au fromage Aïoli Compote	Charcuteries beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

Le directeur Général des Services



Franck CHARIGNON

Repas végétarien


 Le Maire
 Guillaume TADDIO

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous réserve d'approvisionnement

NOVEMBRE

Année scolaire 2026/2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 26 au 30 OCTOBRE 2026	Carottes rapées Nugget's de poulet Purée de légumes Yaourt aux fruits	Ouf mimosa Aïoli Fromage Fruits de saison	Salade composées Lasagne saumon épinards Pâtisserie maison	Salade de lentilles Aiguillette de poulet Brocolis Flan aux œufs	Salade verte Cappelletti Epinards Ricotta Compote
Du 2 au 6 NOVEMBRE 2026	Salade composée Saucisettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs Epinard Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate Fromage Gâteau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade verte Brandade de poisson MSC Gaufre
Du 9 au 13 NOVEMBRE 2026	Carottes rapées Couscous végétarien Fromage Compote	FERIE	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Fruit de saison
Du 16 au 20 NOVEMBRE 2026	Surimi Wings de poulet Echabli petits légumes Fromage Bananes	Ouf sauce cocktail Tortelloni aux fromages Orange	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade haricots vert Bourguignon de boeuf Riz pilaf Petit suisse

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Repas végétarien

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr