



SCOLAIRE TARKETT

du 01 septembre au 16 octobre 2026



Ani restauration vous souhaite une Bonne rentrée...

Menu de la rentrée

lundi 31 août	mardi 01 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Ani restauration vous souhaite une Bonne rentrée...	Salade colorée (betteraves, maïs et din de Lorraine)	TOMATES AU BASILIC	crudités
	Lavagner de légumes du soleil	hachis parmentier	FILET DE MERLU MSC
	fromage	salade	SEMIOULE HÔE ET RATATOUILLE
	fruit	compote	fromage
			LIÉGEOIS À LA VANILLE

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	RADIS BEURRE	COLESLAUS	SALADE DE HARICOTS DERTS
RÔTI DE PORC BRAISÉ AU JUS	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	PIZZA 4 SAISONS CAUX LÉGUMES	COLOMBO DE POISSON
CAROTTES SAUTÉES ET FLAGEOLETS	Frites	SALADE D'ERTE	RIZ BIO ET LÉGUMES COLOMBO
fromage	fromage	fromage	fromage
PASTÈQUE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ AU CAMEL	ABRICOT

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
TOMATES MOZZARELLA	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE	CÉLERI D'INAIGRETTE AUX FINES HERBES	SALADE D'ERTE FAÇON CÉSAR
TORTILLA DE POMMES DE TERRE	FILET DE POULET À L'ITALIENNE	BOULETTES DE BOEUF À L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON MSC
PIPERADE	SEMIOULE HÔE ET HARICOTS DERTS	RIZ ET POELÉE DE CAROTTES	PÂTES HÔE ET BROCOLIS
fromage	fromage	fromage	fromage
MARBRÉ DU CHEF	PÊCHE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Semaine Européenne du Développement Durable

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
OEUFS DURS MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES AUX POMMES (LOCALES)	SALADE D'ENDIVES (LOCALES) AUX DÉS DE FROMAGE	HOUMOUS DE POIS CHICHE ET SON TOAST
TAJINE D'ANTAN (poulet)	LOUDIN BLANC DE RETHEL (LOCAL)	LASAGNE AUX LÉGUMES D'HIVER (poiraux, carottes & céleri)	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & KETCHUP
SEMIOULE & LÉGUMES TAJINE	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI (LOCAL)		PETIT POIS
CHAUORCE	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	CAMEMBERT BIO
CAKE PERDU CITRON & VERVEINE	POMME LOCAL	COMPOTE DE POMMES HVE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

MENU "Tous ensemble à table"

MENU LOCAL

MENU BAS CARBONE

MENU SPÉCIAL LÉGUMINEUSES

MENU D'AUTOMNE

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
SAMOUSA	SALADE D'ERTE AUX CROUTONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRES CIBOULETTE
RÔTI DE DINDE LOCAL AU CURRY	CHILI SIN CARNE CÀ L'ÉGRENÉ VEGETAL	GOULASH DE BOEUF (VBF, LOCAL)	POISSON MEUNIÈRE MSC
GRATIN DE CHOUX-FLEURS	RIZ BIO	PURÉE DE PATATE DOUCE	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE
MAROILLES	VACHE QUI RIT	BÛCHE DE CHÈVRE	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON BIO	CHEESECAKE	POIRE À LA CANNELLE	POMÉLOS

LE GRAND REPAS

lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE À LA NIÇOISE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	Salade de lentillons roses de Champagne et jambon de Reims, vinaigre de cidre	RILLETES ET CORNICHONS
SAUCISSES	BOULETTES DE D'EAU AUX ÉPICES	Fricassée de volaille aux pleurotes	FILET DE POISSON MSC SAUCE D'ERGE
LENTILLES ET CAROTTES	SEMIOULE ET LÉGUMES COUSCOUS	Mousseline de céleri, moutarde à l'ancienne Clovis	PÂTES
SAINT NECTAIRE AOP	KIRI	Crumble de pommes et biscuits roses	BOCHE DU PILAT
SALADE DE FRUITS À LA MENTHE	CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

Rencontre du Goût : Du champs à la ville

A LA FERME	A LA PLAGE	A LA MONTAGNE	EN VILLE
lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE DE CAROTTES RÂPÉES AUX NOIX	SALADE DE PERLES AUX OEUFS DURS	SOUPE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS
BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	GRATIN DE POTIRON & POMMES DE TERRE AU FROMAGE À RACLETTE	HAMBURGER
RIZ PILAF	HARICOTS VERTS		FRITES
EMMENTAL	SAMOS	PONT L'ÉVÈQUE	PETIT SUISSE
SMOOTHIE	ILE FLOTTANTE	TARTE AUX MYRTILLES	SALADE DE FRUITS AUX BRISURES DE SPÉCULOOS



Préparé par le Chef



Produit local ou régional

** VACANCES DE LA TOUSSAINT **

