



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 31 au 04 septembre 2026

	lundi 31 août	mardi 01 sept.	jeudi 03 sept.	vendredi 04 sept.
Hors d'œuvre		Melon	Concombres, Vinaigrette	Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique
Plat protidique		Bolognaise au boeuf	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes	Tajine de poisson
Accompagnement		Tortis HVE 	Frites	Légumes tajine
Dessert		Pot de glace	Fruit de saison	Mousse au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 07 au 11 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 07 sept.	mardi 08 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
Hors d'œuvre	Mousse de foie, Cornichons	Melon	Pastèque	Salade de coquillettes HVE, tomates, maïs 
Plat protidique	Sauté de poulet, Sauce à la crème	Omelette à la ciboulette	Pizza tomate mozzarella	Pêche du moment , Sauce citron
Accompagnement	Haricots beurre persillés	Pommes de terre rôties au thym	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Carottes façon Vichy
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO au chocolat 	Cône glacé	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 14 au 18 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Betteraves, Vinaigrette	Tomates, Vinaigrette	Bâtonnets de concombres, Sauce fromage blanc ciboulette
Plat protidique	Boulette au bœuf aux épices	Pilon de poulet rôti mariné	Lasagnes aux légumes	Fricassée de colin MSC gratiné 
Accompagnement	Boulgour	Ratatouille du chef	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Semoule HVE 
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au yaourt du chef	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 21 au 25 septembre 2026

Repas Végétarien

	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
Hors d'œuvre	Coleslaw	Champignons à la ciboulette, Vinaigrette	Tomates, Vinaigrette	Pâté de campagne
Plat protidique	Saucisse de Toulouse	Tajine de poulet aux abricots	Boulettes de blé à la tomate et au basilic	Brandade de colin MSC 
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Semoule HVE 	Tortis HVE 	Salade verte
Dessert	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 28 au 02 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 01 oct.	vendredi 02 oct.
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Salade verte aux dés de Gouda, Vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées, Vinaigrette
Plat protidique	Pilon de poulet rôti aux herbes	Omelette	Cordon bleu basquaise	Gratiné de la mer au colin MSC 
Accompagnement	Flageolets à l'ail	Ratatouille du chef	Boulgour	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Coupe à la banane et au chocolat

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 05 au 09 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 05 oct.	mardi 06 oct.	jeudi 08 oct.	vendredi 09 oct.
Hors d'œuvre	Betteraves	Concombres, Vinaigrette	Radis croque sel	Saucisson à l'ail
Plat protidique	Steak burger au veau	Bruschetta à la tomate, à la mozzarella et au basilic	Boulettes à l'agneau	Colin MSC meunière 
Accompagnement	Lentilles vertes au jus	Salade verte, Vinaigrette balsamique	Écrasé de pommes de terre du chef	Gratin d'épinard
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Salade de fruits du chef

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Restaurant Scolaire de Meursac

Menu du 12 au 16 octobre 2026

Repas Végétarien

	lundi 12 oct.	mardi 13 oct.	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
Hors d'œuvre	Carottes râpées à l'orange	Focaccia au Brie	Salade composée (pâtes HVE) 	Salade verte, Vinaigrette
Plat protidique	Chili con carne	Omelette au cheddar	Escalope Viennoise	Pêche du moment , sauce à l'aneth
Accompagnement	Riz pilaf	Haricots verts	Petits pois au jus	Pommes de terre rissolées
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cheesecake au yaourt et au speculoos	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.

Légende :



Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé