# Restauration scolaire septembre 2026

pays d'Héricourt

*Production au jour le jour de la Cuisine Centrale Intercommunale & livraison en liaison chaude !*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Lundi 31**<br>Melon<br>Rôti de porc et son jus<br>Pâtes HVE<br>Comté AOP | **Lundi 7**<br>Boulette de veau sauce tomate<br>Spaghettis Bio<br>Fromage à la coupe<br>Banane | **Lundi 14**<br>Concombres<br>Cuisse de poulet rôtie<br>Farfalles HVE<br>Fromage à la coupe | **Lundi 21**<br>Langue de bœuf sauce aux champignons<br>Spätzles IGP<br>Fromage à la coupe<br>Poire Bio | **Lundi 28**<br>Carottes râpées Bio<br>Emincé de porc sauce curry<br>Riz pilaf Bio<br>Petit suisse aux fruits |
| **Mardi 1**<br>Betterave rouge mimosa<br>Escalope de dinde sauce crème<br>Riz de camargue IGP<br>Petit suisse aux fruits | **Mardi 8**<br>Salade vigneronne<br>Emincé de bœuf à la hongroise<br>Poêlée de légumes rôtis au romarin<br>Compote de fruits HVE | **Mardi 15**<br>Tomates/mozzarella<br>Poisson blanc meunière MSC<br>Mélange de légumes Bio<br>*Tartelette au citron Fait Maison !* | **Mardi 22**<br>Rosette cornichon<br>Escalope de dinde sauce crème<br>Grâtin de julienne de légumes<br>Fromage blanc aux fruits | **Mardi 29**<br>Taboulé Bio<br>Poulet sauce Gaston Gerard<br>Pommes noisettes<br>Fromage à la coupe |
| **Mercredi 2**<br>Tomates/dés de feta<br>Poisson blanc MSC sauce Niçoise<br>Haricots verts<br>Liegeois | **Mercredi 9**<br>Carottes râpées Bio<br>Escalope de porc LR au jus<br>Purée de pommes de terre<br>Yaourt aux fruits Bio | **Mercredi 16**<br>Spaghettis sauce bolognaise<br>Yaourt à boire<br>Nectarine | **Mercredi 23**<br>Tomates/concombre<br>Timbale milanaise blé pois chiche HVE<br>Compote de fruits HVE<br>Menu VEGETARIEN | **Mercredi 30**<br>Salade verte Franc-Comtoise<br>Poisson blanc pané MSC<br>Brocolis Bio<br>*Crème brûlée Fait Maison !* |
| **Jeudi 3**<br>Sauté de veau LR marengo<br>Duo de carottes<br>Yaourt aux fruits<br>Pêche ou nectarine | **Jeudi 10**<br>Poisson blanc MSC sauce dieppoise<br>Brocolis Bio<br>Fromage à la coupe<br>*Tiramisu framboise Fait Maison !* | **Jeudi 17**<br>Salade verte HVE feta AOP<br>Omelette au fromage<br>Ratatouille Niçoise<br>Raisin<br>Menu VEGETARIEN | **Jeudi 24**<br>*Lasagne de bœuf Fait Maison !*<br>Salade verte<br>Fromage à la coupe<br>Raisin | |
| **Vendredi 4**<br>Salade verte/tomate cerise<br>Crousti fromage<br>Trio de légumes<br>*Mousse chocolat Fait Maison !*<br>Menu VEGETARIEN | **Vendredi 11**<br>Salade verte HVE<br>Grâtin de raviolis aux légumes Bio<br>Prune<br>Menu VEGETARIEN | **Vendredi 18**<br>Salade cœur de blé HVE composée<br>Saucisse de Montbéliard<br>Haricots verts<br>Fromage à la coupe | **Vendredi 25**<br>Macédoine de légumes mayonnaise Bio<br>Poisson blanc MSC sauce poivron<br>*Flan d'épinard Fait Maison !*<br>Eclair | |

## Nos Labels

- **AOP (Appellation d'Origine Protégée)** : *produit dont le savoir-faire de sa production est reconnu*
- **HVE** : *produit dont au moins 95% des matières premières sont issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale*
- **IGP (Indication Géographique Protégée)** : *produit dont la qualité est liée à son lieu d'élaboration*
- ***Fait Maison*** : *recette cuisinée sur place par le cuisinier et son équipe !*
- **Bio** : *produit issu d'agriculture Biologique*
- **MSC (Marine Stewardship Council)** : *produit issu d'une pêche durable responsable*
- **LR (Label Rouge)** : *produit dont le niveau de qualité est supérieur à un similaire*

## Les fruits & légumes dans ton assiette

Tomate, Maïs, Petit pois, Carotte, Brocolis, Framboises, Pêche, Betterave rouge, Salade verte, Prune, Melon, Poivron, Raisin, Banane, Concombre, Haricot vert, Pommes de terre, Betterave rouge, Epinard, Haricots, Chou-fleur, Raisin, Citron, Nectarine

*/!\ Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel.*