

Menu du 31 au 04 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
Hors d'œuvre 	Betteraves BIO, vinaigrette 	Melon Pastèque	Tomates BIO, vinaigrette 	Concombres BIO, vinaigrette  Carottes râpées BIO, vinaigrette 	Friand au fromage
Plat protidique	Pizza aux trois fromages	Pasta party bolognaise au boeuf BIO 	Sauté de porc à la provençale	Œufs brouillés BIO aux fines herbes 	Filet de lieu MSC, sauce citron 
Accompagnement	Salade verte, vinaigrette	Tortis HVE 	Riz BIO 	Courgettes BIO braisées 	Haricots verts BIO 
Produit laitier			Bûchette au lait mélange	Brie BIO 	
Dessert 	Fruit de saison BIO 	Pot de glace vanille-fraise Bâtonnet de glace à la vanille	Fruit de saison BIO 	Clafoutis aux abricots	Yaourt aromatisé BIO  Fromage blanc BIO LOCAL sucré  

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)
Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 07 au 11 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
Hors d'œuvre	 Taboulé à la semoule BIO	Salade de coquillettes BIO, tomates BIO, maïs, vinaigrette	Carottes BIO râpées, vinaigrette	Pastèque	Radis, beurre
	Taboulé libanais	Salade de quinoa acidulé		Salade de tomates BIO au fromage blanc et fines herbes	Feuille de chêne et mirepoix de mimolette et emmental, vinaigrette
Plat protidique	Marmite du pêcheur au colin MSC	Moussaka à la dinde	Colin MSC façon meunière	Jambalaya, riz BIO, haricots rouges et légumes	Chipolatas aux herbes
Accompagnement	Brocolis BIO poêlés	Salade verte, vinaigrette	Semoule BIO		Frites
Produit laitier			Camembert BIO	Saint Paulin	
Dessert	 Mélange de fruits cuit aux épices	Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Banane BIO	Quatre quart	Salade de fruits
	Compote de pommes BIO	Fromage blanc BIO LOCAL sucré			Pomme BIO

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 14 au 18 septembre 2026

Menu végétarien

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
Hors d'œuvre 	Melon	Mousse de foie, cornichons	Salade verte à l'Emmental, croûtons, vinaigrette	Tomates BIO, vinaigrette 	Salade de pépinettes BIO à la mimolette, vinaigrette 
	Pastèque	Pâté de campagne		Concombres BIO, vinaigrette 	Salade de riz BIO maïs et poivrons, vinaigrette 
Plat protidique	Pastasotto de courgettes BIO, ail et fines herbes 	Fricassée de poulet à la sauce tomate	Rôti de porc, jus lié viande	Bœuf à la provençale	Fricassée de merlu MSC 
Accompagnement		Ratatouille	Pommes de terre BIO au four 	Boulgour BIO 	Petits pois BIO au jus 
Produit laitier		Brie BIO 		Emmental BIO 	
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Salade de fruits	Fruit BIO de saison 	Compote de pommes BIO liégeoises 	Flan pâtissier sans pâte
	Crème dessert chocolat LOCAL 			Crumble aux pommes BIO 	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 21 au 25 septembre 2026

Menu végétarien

Menu Brésil

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
Hors d'œuvre 	Concombres BIO, vinaigrette 	Melon	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail 	Salade brésilienne (avocat, ananas, tomate, salade, citron vert)	Tartine façon pizza margarita
	Carottes BIO râpées au citron, vinaigrette 	Radis croque sel			Tartine Alsacienne
Plat protidique	Omelette aux oeufs BIO au cheddar roulée au four 	Tajine d'émincé de pois et blé aux abricots secs	Filet de poulet, sauce tomate basilic	Feijoada (cassoulet)	Filet de colin MSC, sauce crevettes 
Accompagnement	Farfalles BIO 	Semoule BIO 	Brocolis BIO poêlés 	Riz BIO 	Haricots beurre persillés
Produit laitier	Cantal AOP 				Camembert BIO 
Dessert 	Fruit de saison BIO 	Yaourt aromatisé BIO 	Fruit de saison BIO 	Quindim (flan coco)	Salade de fruits frais BIO 
		Fromage blanc BIO LOCAL sucré  			Smoothie orange BIO et banane 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labelisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 28 au 02 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
Hors d'œuvre 	Tomates BIO, vinaigrette 	Betteraves BIO, vinaigrette 	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette, vinaigrette 	Carottes et chou blanc BIO façon coleslaw, vinaigrette 	Concombres BIO, sauce Bulgare 
	Carottes râpées BIO, vinaigrette 	Macédoine de légumes, mayonnaise		Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons, vinaigrette 	Courgettes râpées, sauce coleslaw
Plat protidique	Colombo de colin MSC 	Quiche Lorraine	Sauté de poulet, sauce aigre douce	Chili sin carne	Filet de hoki MSC, sauce à l'estragon 
Accompagnement	Semoule BIO 	Salade verte, vinaigrette	Piperade	Riz BIO 	Écrasé de pommes de terre
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 			Emmental BIO 	
Dessert 	Fruit de saison BIO 	Ile flottante	Fruit de saison BIO 	Gâteau au chocolat	Compote de pommes BIO 
		Crème pâtissière			Compote de poires

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)
Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menu du 05 au 09 octobre 2026

Menu végétarien

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
Hors d'œuvre 	Carottes BIO râpées à la vinaigrette 	Salade de pommes de terre BIO et oeuf dur 	Concombres BIO, vinaigrette 	Tomates BIO au basilic, vinaigrette 	Saucisson à l'ail, cornichons
	Salade de crudités, sauce menthe	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail 		Radis rose râpé, vinaigrette	Rosette lyonnaise et cornichons
Plat protidique	Calamars à la romaine	Sauté de poulet au curry	Sauce Carbonara	Omelette BIO roulée 	Filet de merlu MSC, sauce au citron 
Accompagnement	Poêlée de courgette BIO, ail et persil 	Lentilles vertes BIO 	Coquillettes BIO 	Polenta crémeuse nature	Gratin d'épinard BIO 
Produit laitier	Brie BIO 			Édam BIO 	
Dessert 	Yaourt aromatisé BIO 	Pot de glace	Fruit de saison BIO 	Panna cotta au coulis de fraises	Fruit BIO de saison 
	Fromage blanc BIO LOCAL sucré  	Bâtonnet de glace à la vanille		Panna cotta au caramel beurre salé	

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)

Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant scolaire de La Bernardière

Menu du 12 au 16 octobre 2026



Menu végétarien et
Rencontres Du Goût

Rencontres Du Goût

Rencontres Du Goût

Menu Halloween et
Rencontres Du Goût

Rencontres Du Goût

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16

Hors d'œuvre

Chiffonnade de salade
verte et croûtons,
vinaigrette

Céleri rave BIO sauce
rémoulade



Focaccia au Brie (RDG)

Oeufs araignées BIO



Salade de blé BIO et
mimolette, vinaigrette



Butternut râpée au
fromage blanc

Coleslaw

Quinoa BIO verdé,
vinaigrette



Plat protidique

Curry de lentilles vertes
BIO



Jambon braisé

Aiguillettes de poulet
aux cornflakes

Hot Doigt (Hot Dog
Halloween)

Pain de poisson au
butternut (RDG)

Accompagnement

Riz BIO pilaf



Mogettes de Vendée
LOCALES aux carottes
BIO



Brocolis BIO poêlés



Frites

Haricots verts BIO



Produit laitier

Saint Paulin

Camembert BIO



Dessert

Salade de fruits frais
BIO



Risonis aux fruits (RDG)

Fruit de saison BIO



Panna cotta Oeil
sanguant

Compote de pommes
BIO au spéculoos



Compote de poires

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit Labellisé



Menu des Maternelles



Viande française (VF)
Viande bovine française (VBF)



*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole 477 181 010 - Agence : 16 impasse gaston chavatte - 85000 LA ROCHE SUR YON