

MENU

Semaine du 21 SEPTEMBRE au 25 SEPTEMBRE 2026

Lundi

Crème de betteraves-Salade cœur de palmier « Fait Maison »

Tomates farcies « Fait Maison »

Riz

Salade verte

Fromage

Crème vanille bio « Fait Maison »

Mardi

Tomate mozzarella- Tomate nature

Sauté de bœuf à la bière

Purée de panais « Fait Maison »

Salade verte

Fromage blanc coulis de fruits rouges « Fait Maison »

Mercredi

Œufs durs -Concombre à la crème « Fait Maison »

Pizza aux trois fromages « Fait Maison »

Fromage

Salade verte

Pommes Golden

Jeudi

Carotte râpé-Carotte râpé au cumin « Fait Maison »

Moules Marinières « Fait Maison »

Frites Fraîches hve

Tiramisu « Fait Maison »

Vendredi

Rosette-Jambon de dinde

Sauté de poulet « Fait Maison »

Petit pois

Carottes sautées « Fait Maison »

Petits suisses aux fruits

	Fait maison		produit local
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
	Produit bio		volaille française
	viande issue de l'union européenne		

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l(exprimés en S02), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.

Le Principal

Brahim AÏSSA

La Gestionnaire

Angélique BONNIN

La Cheffe de cuisine

Christine COUDERT