

MENU

Semaine du 14 SEPTEMBRE au 18 SEPTEMBRE 2026

Lundi

Nems de légumes

Omelette aux fromages 

Haricots verts 

Salade verte

Tarte aux pommes 

Mercredi

Coleslaw-Tomate 

Croque-monsieur jambon de dinde  

Salade verte

Salade de fruits

Vendredi

Rillettes de thon ST-Moret 

Lasagne bolognaise   

Salade verte

Raisin

Mardi

Melon-Pastèque

Saucisses de toulouse  

Lentilles vertes   

Bananes

Yaourt nature sucré bio 

Jeudi

Piémontaise au jambon-PDT vinaigrette  

Filet de lieu noir sauce dieppoise 

Semoule 

Fromage

Mousse au chocolat 



« Fait Maison »



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

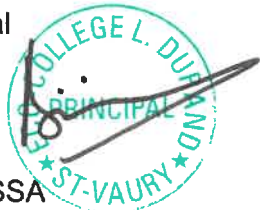


viande issue de l'union européenne

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 SO2), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.

Le Principal


Brahim AÏSSA

La Gestionnaire


Angélique BONNINI

La Cheffe de cuisine


Christine COUDERT