

MENU

Semaine du 28 SEPTEMBRE au 02 OCTOBRE 2026

Lundi

Cervelas vinaigrette-Chou fleur  Fait Maison

Boulette agneau  Fait Maison  Origine U.E.

Haricots blancs   Fait Maison

Salade verte

Yaourt Flamby

Mardi

Céleri rémoulade-Crème avocat  Fait Maison

Pâtes au pesto  Fait Maison

Salade verte

Fromage

Pomme elstar  ON MANGE LOCAL

Jeudi

Salade du chef  Fait Maison

Pâté de pomme de terre  Fait Maison  ON MANGE LOCAL

Salade verte

Yaourt sucré vanille local bio   ON MANGE LOCAL

Mercredi

Œufs durs  -Tomate fêta  Fait Maison

Steack haché  VIAISON BOVINE FRANÇAISE

Carottes sautées  Fait Maison

Fromage

Poire william  ON MANGE LOCAL

Vendredi

Salade de blé composé  Fait Maison

Blanquette de poisson  Fait Maison  Origine U.E.

Riz  4e

Salade verte

Gâteau au chocolat  Fait Maison

 Fait Maison	 ON MANGE LOCAL	produit local
 Origine U.E.	 VIAISON BOVINE FRANÇAISE	viande porcine française
 VIAISON BOVINE FRANÇAISE	 VIAISON BOVINE FRANÇAISE	viande de veau française
 4e	 VIAISON BOVINE FRANÇAISE	volaille française
 Origine U.E.		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 BONNIN

La Cheffe de cuisine

Christine COUDERT