

MENU

Semaine du 05 octobre au 09 octobre 2026

Lundi

Feuilleté fromage  « Fait Maison »

Chili con carné   « Fait Maison »

Semoule 

Salade verte

Petits suisses aux fruits

Mardi

Concombre crème-Concombre Fêta  « Fait Maison »

Sauté de porc Provençale   « Fait Maison »

Haricots verts  Epinards crème 

Salade verte

Crème chocolat au lait de coco  « Fait Maison »

Jeudi

Salade de pâtes composées  « Fait Maison »

Omelette aux pommes de terre  « Fait Maison »

Salade verte

Compote de pommes  « Fait Maison »

Mercredi

Poireau vinaigrette-Carotte râpée  « Fait Maison »

Quiche aux fromages  « Fait Maison »

Ratatouille 

Fromage

Salade verte

Bananes

Vendredi

Rosette  -Jambon de dinde

Poisson meunière 

Quinoa  « Fait Maison »

Fromage

Raisin

 « Fait Maison »	Fait maison	 ON MANGE LOCAL	produit local
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
	Produit bio		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 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