

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 7 septembre au Vendredi 11 septembre 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



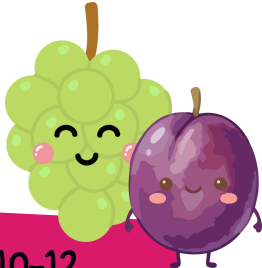
Tarte fromage 1-3-7
Filet de colin lieu sauce
provençale 4-12
Brocolis en persillade 7
Dessert lacté 7

Mardi



Melon
Saucisse grillée
Haricots verts / pomme de
terre 7
Eclair 1-3-6-7
* poisson meunière 1-4

Mercredi



Salade de blé / dés fromage 1-7-10-12
Boeuf sauce soja miel 6
Carottes au lait de coco
Fruit de saison
* croustillant fromage 1-3-7

Jeudi



Salade verte 10-12
Fédoua façon cantonnaise 1
Omelette 3-7
Fromage St Nectaire 7

Vendredi



Betterave cuite bio/fromage
blanc 7-10-12
Bolognaise haricots rouges 9
Riz basmati
Fruit de saison

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

Allergènes

1- Gluten
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Arachides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coque
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques
* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

