

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 octobre 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.
Viandes fraîches bovines, ovines, porcines et de volaille : origine FRANCE

Lundi



Filet de poulet au jus 6-9
Purée 7
Fromage a la coupe 7
Fruit de saison

* Omelette 3-7

Mardi



Concombre/féta 7-10-12
Moussaka à l'émincé de veau 1-7
Aubergine
Pâtisserie : éclair ou brownie 1-3-6-7
1-3-6-7-8

* Moussaka aux lentilles corail 1-3-6-7-8

Mercredi



Salade de brocolis 10-12
Blanquette au saumon/crevettes 2-4-7-9-12
Riz semi complet 7
Fruit de saison

Jeudi



Salade radis/cœur de palmier 10-12
Coquillettes au blé dur et pois 1
jaune / sauce tomate/basilic
Fromage blanc fruité 7

Vendredi



Mâche/mais/betterave 10-12
Filet de colin lieu sauce citron 4-7
Semoule /carottes 1
Gâteau arc en ciel 1-3-8

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.

