

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 14 septembre au Vendredi 18 septembre 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



Emincé de dinde
Semoule/pois carré 1
Laitage bio 7
Fruit de saison

* pois carré aux légumes

Mardi



Concombre/féta 7-10-12
Sauté de bœuf 9-12
Courgettes rôties
Pâtisserie : gateau pêche 1-3-7-8

* galette boulgour lentilles légumes 1-7-9

Mercredi



Salade de brocolis 10-12
Parmentier de poisson au saumon 1-4-7
(pomme de terre)
Fruit

Jeudi



Salade de pâtes / tomate 1-3-10-12
/concombre/pois chiche
Œuf dur 3
Fromage Cantal 7

Vendredi



Chou chinois/noix 8-10-12
Émincé de porc
Pommes rissolées
Dessert lacté 7

* filet de poisson en sauce 4-7

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.

