

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 28 septembre au Vendredi 2 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



Pastèque
Filet de poulet coco curry
Blé
Yaourt

1
7

* Filet de poisson en sauce

4-7

Mardi



Houmous citron/thym
Saucisse
Ecrasé de chou fleur
Fruit de saison

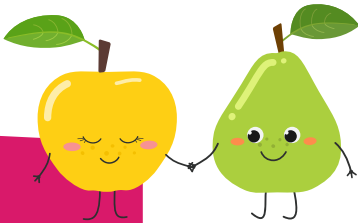
7

7

* Tarte au fromage

1-3-7

Mercredi



Couscous légumes pois chiche
Semoule
Fromage
Fruit saison

1
7

Jeudi



Tomate/féta
Emincé de bœuf thai
Haricot beurre
Brownie

7-10-12

6

1-3-6-7-8

* omelette

3-7

Vendredi



Radis/beurre
Dos de colin MSC en sauce
Pâtes BIO
Purée de fruits BIO

7

4-7-12

1

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.

