

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 2 novembre au Vendredi 6 novembre 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



Salade mâche/noix 8-10-12
Brandade de morue 3-4-7
Dessert lacté 7

Mardi



Salade de lentilles féta 7-10-12
Œufs poché 3
Épinard béchamel 1-7
Fruit de saison

Mercredi



Salade de riz/ thon/ emmental 4-7-10-12
Sauté de bœuf bourguignon 9-12
Potimarron vapeur
Fruit de saison
* Galette boulgour lentille 1-7-9

Jeudi



Cèleri cru rémoulade 3-9-10-12
Poisson meunière 1-4
Blé aux légumes 7
Fromage : emmental BIO 7

Vendredi



Menu participatif des CP:
Velouté potimarron butternut / kiri 7
Pilon de poulet sauce cocktail 3-10-12
Pomme de terre quartier
Brownie / crème anglaise maison 1-3-6-7-8 3-7
* Filet de poisson vapeur 4

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.

