

RESTAURANT SCOLAIRE



Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour plus de précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

	Du 28/09 au 02 octobre 2026	Du 05 au 09 octobre 2026	Du 12 au 16 octobre 2026	Du 19 octobre au 01 novembre 2026
Lundi	Taboulé Escalope de dinde pané Gratin de courgettes **Yaourt** Banane	**Salade verte** Emincé de poulet Haricots blancs **Emmental** Mousse au chocolat/biscuits	Betteraves rouges/maïs Semoule Légumes **Yaourt aromatisé** Banane	
Mardi	Œufs / mayonnaise Jambon grillé / Purée **Vache qui rit** **Raisin**	Salade haricots-verts Tomates farcies / Riz **Petit-suisse aux fruits** **Poire**	Salade de lentilles Calamar à la romaine Ratatouille **Fromage blanc aux fruits** **Raisin**	
Jeudi	Salade de mâche Raviolis aux légumes **Saint Paulin** Glace	Salade de pâtes aux olives Filet de poisson au citron Brocolis vapeur **Yaourt au citron** Kiwi	Salade de pois-chiche Sauté de porc Petit-pois Port salut **Pomme**	 
Vendredi	**Salade de tomates/féta** **Poisson pané** Chou-fleur à la crème Petit-suisse nature Madeleine	**Carottes râpées** Quenelles sauce tomate Champignons **Saint môret** **Compote de pomme**	**Concombres à la crème** Poulet rôti Gratin de pomme de terre Fromage Eclair	

Origine Viande	Servi le	Servi le 05/10	Servi le 15/10-16/10
Pays de naissance		FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage		FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage		FRANCE	FRANCE

BIO **HVE (Haute Valeur Environnementale)** **MSC (pêche durable)**

Menu végétarien