



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 01 au 05 septembre 2025	du 08 au 12 septembre 2025	du 15 au 19 septembre 2025	du 22 au 26 septembre 2025
Lundi	Salade haricots-verts Saucisses Lentilles Kiri Pêche plate	Salade de riz aux olives Rôti de porc Haricots-verts Emmental Banane	Salade de tomates /mozza Gratin de pâtes Cantafras Compote de pomme	Salade verte Poisson bordelais Riz Tomme Gaufre
Mardi	Betteraves rouges Aiguillette de poulet Petit-pois au jus Petit-suisse nature sucré Prune	Salade verte Emincé de poulet Gratin de pomme de terre Yaourt à la pêche Glace	Salade de lentilles Calamar à la romaine Ratatouille Velouté fruit Raisin	Radis/ beurre Semoule/Légumes Yaourt à la vanille Glace
Jeudi	Salade de pomme de terre Filet de poisson à la crème Chou-fleur Yaourt à la fraise Raisin	Carottes râpées au citron Quenelles sauce tomate Champignons Croc' lait  Salade de fruits	Salade de mâche Jambon grillé Purée Mimolette Liegeois au chocolat	Mortadelle Sauté de dinde Haricots-blancs Petit-suisse au chocolat Banane
Vendredi	Radis/beurre Lasagnes aux légumes Gouda Mousse au chocolat /biscuits	Taboulé/ tomates Poisson pané Brocolis à la crème Crème dessert vanille Cake	Œufs/mayonnaise Cordon bleu de volaille Gratin courgettes/tomates Fromage frais sucré Kiwi	Macédoine de légumes Bœuf braisé Carottes Fromage Poire

BIO **HVE (Haute Valeur Environnementale)**

MSC (pêche durable)

Menu végétarien

