



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 04 septembre 2026	du 07 au 11 septembre 2026	du 14 au 18 septembre 2026	du 21 au 25 septembre 2026
Lundi		Salade de riz aux olives Rôti de porc Haricots-verts Emmental Banane	Salade de tomates Gratin de pâtes Chanteneige Compote de pomme	Salade verte Poisson bordelais Riz Petit-suisse au chocolat Gaufre
Mardi	Betteraves rouges Aiguillette de poulet Petit-pois au jus Petit-suisse nature sucré Pêche plate	Salade verte Emincé de poulet Gratin de pomme de terre Yaourt à la pêche Glace	Salade de lentilles Calamar à la romaine Ratatouille Yaourt à la vanille Raisin	Radis/ beurre Semoule/Légumes Fromage 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 Saucisses Purée Mimolette Liegeois au chocolat	Mortadelle Sauté de dinde Haricots-blancs Yaourt nature sucré Banane
Vendredi	Radis/beurre Lasagnes à la bolognaise 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 Prune	Macédoine de légumes Bœuf braisé Carottes Yaourt Poire

Origine Viande	Servi le	Servi le 07 /09 - 08/09	Servi le	Servi le 25/09-26-09
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