



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 29/09 au 03 octobre 2025	Du 06 au 10 octobre 2025	Du 13 au 17 octobre 2025	Du 20 octobre au 02 novembre 2025
Lundi	Salade de pomme de terre Escalope de dinde pané Gratin de courgettes Yaourt aromatisé Banane	Salade verte Saucisses Haricots blancs Emmental Mousse au chocolat/biscuits	Betteraves rouges/maïs Semoule Légumes Yaourt aromatisé Banane	   <i>C'est les vacances !!!</i>
Mardi	Salade de mâche Ravioli aux légumes Saint Paulin Flan au caramel	Salade de pâtes aux olives Filet de poisson au citron Brocolis vapeur Yaourt nature Kiwi	Salade de lentilles Calamar à la romaine Ratatouille Fromage blanc aux fruits Raisin	
Jeudi	Œufs / mayonnaise Jambon grillé Purée Vache qui rit Raisin	 Petit-suisse aux fruits Poire	Taboulé Sauté de porc Carottes 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 06 /10 - 09/10	Servi le 16/10-17/10
Pays de naissance		FRANCE	FRANCE
Pays d'élevage		FRANCE	FRANCE
Pays d'abattage		FRANCE	FRANCE

BIO
HVE (Haute Valeur Environnementale)
Menu végétarien

MSC (pêche durable)