

Menus de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE

DU 1^{ER} AU 4 SEPTEMBRE 2026

THÉMATIQUE

PASTA PARTY



Bon
appétit !



	LUNDI 1	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
 ENTRÉES		MACÉDOINE DE LÉGUMES  Allergènes : 3 1	SALADE VERTE  Allergènes : 1 7	CONCOMBRES À LA CRÈME  Allergènes : 7	SALADE DE TOMATES  Allergènes : 10
 PLATS		HACHIS PARMENTIER  Allergènes : 1 3	CORDON BLEU  Allergènes : 1 3	COLIN MEUNIÈRE  Allergènes : 7	SAUCES AU CHOIX : THON, CARBONARA, FROMAGÈRE  Allergènes : 10
 GARNITURES			POMMES DE TERRE AU FOUR 	RIZ AUX PETITS LÉGUMES 	PÂTES 
 LAITAGE			FROMAGE 	FROMAGE 	EMMENTAL RÂPÉ 
 DESSERTS		FRUIT ET BISCUIT 	FRUIT 	FRUIT 	GLACE 

LISTE DES 14 ALLERGÈNES

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques

Origine des viandes :
Bœuf - Veau - Porc - Volaille
ORIGINE : FRANCE



PRODUITS ISSUS DE
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FAIT
MAISON



PRODUITS
LOCAUX



PRODUITS
DE SAISON



Menus susceptibles d'être modifiés
selon les approvisionnements.



Menus de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE



DU 7 AU 11
SEPTEMBRE 2026

LUNDI
7

MARDI
8

MERCREDI 9
PIC NIC

JEUDI
10

VENDREDI 11
VÉGÉTARIEN

TRI DES
DÉCHETS



LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE



LISTE DES 14 ALLERGÈNES

- 1 : gluten
- 2 : crustacés
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachides
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruits à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupins
- 14 : mollusques



ENTRÉES

CODE ALLERGÈNES

CAROTTES
RAPÉES



10

PIZZA AU
FROMAGE



1,6

CHIPS



6,1

SALADE
SAUCE AVOCAT



1,7

TOMATES
ET MAÏS



10



PLATS

CODE ALLERGÈNES

BOULETTES DE BŒUF
EN SAUCE



1,3

PILON DE POULET
RÔTI



1,3,7

SANDWICH



FEIJOADA
(haricots blancs,
saucisses fumées)



1

RATATOUILLE



ACCOMPAGNEMENTS

CODE ALLERGÈNES

PURÉE DE
COURGETTES



4,7

JARDINIÈRE DE
LÉGUMES



3,6

RIZ



1,7

POLENTA
CRÉMEUSE



7

Bon
appétit!



LAITAGE

CODE ALLERGÈNES

YAOURT



FROMAGE



7

FROMAGE



7

FROMAGE



7

PETIT SUISSE



7



DESSERTS

CODE ALLERGÈNES

FRUIT



COMPOTE ET
BISCUIT



MOUSSE
CHOCOLAT



BISCUIT



FRUIT



PROVENANCE DES VIANDES :
NÉES, ÉLEVÉES, ABATTUES EN FRANCE

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE MODIFIER
LES MENUS EN FONCTION DES IMPÉRATIFS DE LIVRAISON



PLAT OU MENU
VÉGÉTARIEN



ALIMENT ISSU DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRÉPARÉ ET ÉLABORÉ
DANS NOTRE CUISINE



AGRICULTURE
À VOCATION
SANTÉ



NIVEAU DE QUALITÉ
SUPÉRIEUR

Merci
de votre
confiance!