

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 07/09/26 AU : 11/09/2026

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 07/09		MARDI 08/09	
CONCOMBRES A LA CIBOULETTE		MOUSSE DE VOLAILLE	
CORDON BLEU DE DINDE		COURGETTES FARCIES	
HARICOTS VERT			
MARBRE CHOCOLAT		RIZ AU LAIT	
JEUDI 10/09		VENDREDI 11/09	
CAROTTES RAPEES		MACEDOINE MAYO	
ROTI DE VEAU		BRANDADE DE MORUE	
COQUILLETES		SALADE VERTE	
RAISINS		YAOURT NADEGE	
Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
Agriculture biologique		Viandes françaises	
Haute Valeur Environnementale		Fait Maison	
Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local	
Produit de qualité		Pêche durable et responsable	

Pour la restauration : décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

La mention « nos viandes sont d'origine U.E est insuffisante.

2° Pour la viande bovine : « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;

3° Pour la viande porcine, ovine et de volaille : « élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1°.



Article R412-12 à R412-14 – C de la consommation

[illegible]