

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 05/10/26 AU : 09/10/2026

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

LUNDI 05/10		MARDI 06/10	
TERRINE TROIS LEGUMES		SALADE POMME DE TERRE	
POULET BASQUAISE		OMELETTE FROMAGE CIBOULETTE	
CHOUX FLEUR		SALADE VERTE	
YAOURT AUX FRUITS		FROMAGE BLANC AU MIEL	
JEUDI 08/10		VENDREDI 09/10	
BETTERAVES CIBOULETTE		OEUFS MAYONNAISE	
POMME DE TERRE		SPAGHETTI FRUITS DE MER	
SAUCE BOLOGNAISE			
BANANE		TARTE AUX POMMES	
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.

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°.

Produits ou plats
contenant des allergènes[illegible]