

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 28/09/26 AU : 02/10/2026

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

LUNDI 28/09		MARDI 29/09	
SALADE DE PATE		CAROTTES RAPEES	
AIGUILLETTE DE BLE TOMATE ET CHEVRE		ROTI DE BOEUF AU JUS	
POELEE DE LEGUMES		PUREE DE POMME DE TERRE	
FRUITS		FLAN CHOCOLAT	
JEUDI 01/10		VENDREDI 02/10	
CREPES AUX FROMAGES		TOMATES MOZZARELA	
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE		ENCORNET A LA PROVENCALE	
PETITS POIS		BOULGOUR	
MOUSSE FRAMBOISE ET COULIS		CAKE AU CITRON	

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]