

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 14/09/26 AU : 18/09/2026

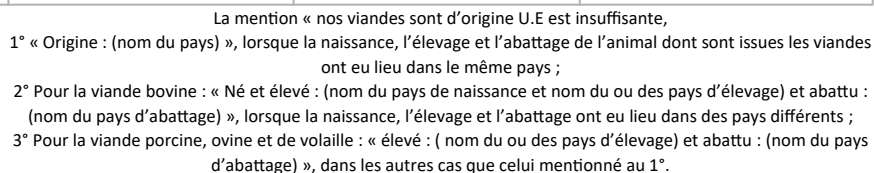
Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 14/09		MARDI 15/09	
ROSETTE BEURRE		TABOULE	
BOULETTES D' AGNEAU		CROUSTILLE DE POISSON	
RIZ		POEELE DE LEGUMES	
CREME DESSERT VANILLE		MOUSSE CARMEL	
JEUDI 17/09		VENDREDI 18/09	
TOMATES VINAIGRETTE		RADIS BEURRE	
AIGUILLETES DE POULET AU SOJA		PIZZA AUX FROMAGES	
NOUILLE CHINOISE		SALADE VERTE	
COMPOTE DE FRUITS		POMME	
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	

ORIGINE DES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES ET DE VOLAILLES

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.

CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ABATTAGE	PAYS D'ÉLEVAGE
ROSETTE	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
BOULETTE D'AGNEAU				
AIGUILLETTE DE POULET	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE



Produits ou plats contenant des allergènes

[illegible]