



École Primaire Jean Arnault
Leignes-sur-Fontaine
Service Restauration

Menu de la Semaine 39

Du 21/09/2026 au 27/09/2026

Le Chef vous propose

Lundi 21/09

ENTRÉE :
Champignon à la grecque
(!)
Allergènes : Sulfites

PLAT :
Cordon bleu
DUR (!)
Allergènes : Gluten

ACCOMPAGNEMENT :
Poêlée campagnarde / pommes sautées
DUR

LAITAGE :
Emmental à la coupe / Fromage portion / Yaourt
(!)
Allergènes : Lait

DESSERT :
Fruit de saison
LOCAL DUR

Mardi 22/09

ENTRÉE :
Pâté de campagne

PLAT :
Poisson du jour
DUR (!)
Allergènes : Poisson

ACCOMPAGNEMENT :
Riz basmati / choux-fleurs
BIO DUR

LAITAGE :
Brie à la coupe / Fromage portion / Yaourt
(!)
Allergènes : Lait

DESSERT :
Beignet
(!)
Allergènes : Gluten, Arachides

Jeudi 24/09

ENTRÉE :
Céleri rémoulade
(!)
Allergènes : Oeufs, Moutarde

PLAT :
Sauté de veau
DUR

ACCOMPAGNEMENT :
Pâtes / Poêlée de légumes
BIO DUR (!)
Allergènes : Gluten

LAITAGE :
Roquefort à la coupe / Fromage portion / Yaourt
DUR (!)
Allergènes : Lait

DESSERT :
Fruit de saison
LOCAL DUR (!)
Allergènes : Lait

Vendredi 25/09

ENTRÉE :
Haricots vert en salade
VEG BIO DUR (!)
Allergènes : Moutarde, Sulfites

PLAT :
Boulette à la tomate
VEG BIO DUR

ACCOMPAGNEMENT :
Ratatouille / semoule
VEG BIO DUR (!)
Allergènes : Gluten

LAITAGE :
Fromage à la coupe au choix / Yaourt / Fromage portion
VEG (!)
Allergènes : Lait

DESSERT :
Crumble fruits rouges
VEG (!)
Allergènes : Gluten

Légende



Végétarien



(!) Allergènes



Produit local



Bio



Durable

Mairie de Leignes-sur-Fontaine • 10 Place de la Mairie • Tél: 05.49.56.90.10 • contact@leignes-sur-fontaine.fr

Menu sous réserve de modifications selon les approvisionnements