

MENU

Du 05 Octobre au 10 Octobre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Salade verte/Nems/Radis Beurre Merguez/Poisson pané Semoule 🍴 /Légumes Couscous 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/Lingots Créole	Salade Verte/Poireaux vinaigrette Escalopes de dinde forestière 🍴 /Tortillas gratinés 🍴 Yaourt/Fromage Fruits
Mardi	Salade verte/Pois-chiche/Charcuteries Steak Haché Sauce poivre 🍴 / Cœur de Merlu Sauce Rouille 🍴 Frites/Duo de Chou 🍴 Yaourt/Fromage Fruits /Poires au chocolat	Salade Verte/Avocat crevettes 🍴 Quenelle de Brochet 🍴 /Basmati 🍴 Yaourt/Fromage Fruit/Mangues
Mercredi	Salade verte/Concombre à la grecque 🍴 /Endives 🍴 Omelette 3 Fromages 🍴 /Cœur de Blé 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/Formage blanc au coulis de fruits	Salade Verte/Cœur de Palmiers 🍴 Galette Bretonnes 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/Eclaires à la Vanille
Jeudi	Salade verte/Ceuf dur Mayonnaise/Betteraves 🍴 Doits de Savoie/Blanquette de Poisson 🍴 Lentilles 🍴 /Légumes du Jardin 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/Crème coco-Ananas	Salade Verte/Maïs aux agrumes 🍴 Raviolis Saumon/Raviolis Viande Yaourt/Fromage Fruits/Forêt-noire 🍴
Vendredi	Salade verte/Salade Composée 🍴 Boulettes d'Agneau 🍴 /Poisson Bordelaise Céréales gourmands 🍴 /Printanière de Légumes 🍴 Yaourt/Fromage Fruits	BON WEEK END

Le tableau des allergènes majeurs, ainsi que l'origine de la viande bovine sont consultables à l'affichage du restaurant scolaire
Menus susceptibles de varier en fonction des approvisionnements – 🍴 plat fait-maison-plat végétarien indicatif