

MENU

Du 12 Octobre au 16 Octobre 2026

	Midi	Soir
Lundi	Salade verte/Croisillon Dubarry/Tomate-Moza 🍴 Saucisson Brioché/Poisson corn-flakes Flageolets/Carottes Persillés 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/Beignets Chocolat	Salade Verte/Maquereaux Poisson aux herbes 🍴 Gratin Dauphinois 🍴 Yaourt/Fromage Fruits
Mardi	Salade verte/Taboulé/Carotte râpé Normandin de Veau/Marmite du pêcheur 🍴 Blé aux épices Espagnole 🍴/Ratatouille Yaourt/Fromage Fruits /Tarte Rhubarbe	Salade Verte/Macédoine Boulettes de Bœuf 🍴/Pates 🍴 Yaourt/Fromage Fruit/Crème Dessert
Mercredi	Salade verte/Salade Chinoise 🍴/Cœur d'artichaud Kebab/Poisson pané Frite Yaourt/Fromage Fruits/Compote	Salade Verte/Poireaux vinaigrette Escalope viennoise/Cœur de Merlu Purée de Potiron Yaourt/Fromage Fruits
Jeudi	Salade verte/Rillettes de Thon 🍴/ Perles océanes 🍴 Tomates farcis/ Poisson Blanc 🍴 Chou Romanesco 🍴/Riz 🍴 Yaourt/Fromage Fruits/ iles Flottantes	Salade Verte/Salade Piémontaise 🍴 Saumon à la crème 🍴/Féculant surprise 🍴 Yaourt/Fromage Fruits
Vendredi	Salade verte/Salade Composée 🍴 Croustille Fromage/Boulette Végétarienne Boulgour/Haricots Beurre à la Tomate 🍴 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