

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salami*
Cordon bleu	Fish and chips (PC) 	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts 	<u>Petit moulé</u>	Pâtes à la primavera		Beignets de salsifis
Yaourt sucré		Cantal 		<u>Buchette</u>
<u>Fruit de saison</u>	Crème dessert praliné	Tarte au flan 		Fruit de saison 
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Salade coleslaw / Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc