

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Salade verte et croûtons	Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Tomates
Œuf dur	Aiguillettes de poulet au curry	Paupiette de veau	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Taboulé	Petits pois à l'anglaise	Haricots beurre	Chou-fleur et brocolis	Coquillettes
Yaourt nature sucré	Pointe de brie	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Emmental
Gauffre	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané		S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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 Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc