

MENU SCOLAIRE



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage légumes	Salade de maquereaux	Feuilleté au fromage	Salade laitue	Tomates vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de dinde	Bœuf aux carottes (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate	Yaourt sucré	Gouda	Riz
Saint-Paulin	Tomme des Pyrénées	Marbré au chocolat	Tarte aux fruits	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté fromage / Pizza au fromage / Croustillant fromage et carotte		Fruit de saison
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

Salade de maquereaux : pommes de terre, maquereaux

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~~