

Restaurant Scolaire



	Du 31 août au 04 septembre 2026	Du 07 au 11 septembre 2026	Du 14 au 18 septembre 2026	Du 21 au 25 septembre 2026
Lundi		Sardines à la tomate Paupiette de lapin Poêlée campagnarde Laitage Pomme	Céleri à la crème Filet de poisson à la provençale Riz Fromage Crème caramel	Velouté de lentilles et carottes Farfalles aux légumes du soleil gratinés Fromage Raisins
Mardi	Salade de riz créole Gratiné de quenelles et poireaux Fromage Fromage blanc et fruits	Carottes mimosa Échine de porc rôtie Pommes purée Fromage Ananas au sirop	Salade de piémontaise Pilons de poulet rôtis Gratin de chou fleur Laitage Raisins	Betterave rouge fraîche râpée Filet de colin meunière Pommes sautées Fromage Compote pommes
Mercredi	Chou blanc à l'emmental Pâtes papillon à la bolognaise Laitage Compote tous fruits	Coleslaw Colin au citron Haricots verts persillés Laitage Poire	Salade de chou rouge aux noix Boulettes d'agneau façon tajine Semoule à couscous Fromage Compote de fruits	Œufs Mimosa Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes Laitage Kiwi
Jeudi	Taboulé Rôti de porc aux champignons Carottes à la crème Fromage Raisins	Salade de betterave rouge Lasagne végétale Fromage Gâteau au yaourt et chocolat noir	Pizza tomates fromage Sauté de bœuf aux olives Carottes au jus Laitage Poire	Chou fleur sauce tartare Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf Fromage Poire
Vendredi	Concombres au yaourt Escalope de veau hachée au thym Pommes de terre rissolées Fromage Flamby	Taboulé Omelette au fromage Brocolis Laitage Kiwi	Concombre sauce Kiri Riz créole et sa potée végétale Fromage Crumble pommes, bananes	Duo de céleri carottes Émincé de porc au caramel Haricots verts Fromage Tarte au flan

Menu végétarien	Bio	AOP	MSC		
Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson	
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja	
2 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux	

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine