

Restaurant Scolaire



	Du 28 septembre au 02 octobre 2026	Du 05 au 09 octobre 2026	Du 12 au 16 octobre 2026	Du 19 au 23 octobre 2026
Lundi	Velouté de lentilles et carottes Farfalles aux légumes du soleil gratinées Fromage Raisins	Salade d'endives, carottes et mimolette Filet de lieu sauce ciboulette Chou fleur vapeur Laitage Gâteau de semoule au caramel	Terrine de poisson Escalope de dinde Poêlée campagnarde Fromage Poire	 Bonnes Vacances 
Mardi	Betterave rouge fraîche râpée Filet de colin meunière Pommes sautées Laitage Compote pommes	Chou chinois aux haricots rouges Tajine de semoule aux légumes Fromage Salade d'agrumes au sirop léger	Chou blanc à l'emmental Chipolatas à la tomate Coquillettes au basilic Laitage Ananas au sirop	
Mercredi	Œufs Mimosa Escalope de dinde aux champignons Petits pois carottes Fromage Kiwi	Salade verte composée Hachis parmentier au bœuf Laitage Compote de fruits	Carottes râpées à l'orange Dos de colin à l'aneth Pommes vapeur Fromage Pomme	
Jeudi	Chou fleur sauce tartare Boulettes de bœuf à la tomate Riz pilaf Fromage Poires	Salade de riz créole Filet de poulet à l'estragon Poêlée de carottes persillées Fromage Banane	Mêlée de mâche et d'endives garnies Spaghettis en carbonara végétale Laitage Tarte coco chocolat	
Vendredi	Duo de céleri carottes Émincé de porc au caramel Haricots verts Laitage Tarte du jour	Coleslaw Escalope de veau hachée Purée de pommes de terre Laitage Chocolat liégeois	Pommes de terre et thon en salade Omelette aux fines herbes Courgettes et carottes sautées Fromage Kiwi	

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

