MENU RESTAURANT SCOLAIRE
Semaine du 02 au 06 novembre 2026



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Choux blanc vinaigrette	Soupe de butternuts	Bâtonnets de légumes/Mayo	Brocolis vinaigrette
Confit de légumes au jacquiet	Longe de porc	Escalope de volaille façon vallée d'Auge	Poisson du marché/ Sauce beurre blanc
Semoule au lait	Haricots blancs	Panais/champignons	Boulgour
Pain	Tomme de vache	Yaourt de Pamplie	Fruit de saison
	Fruit de saison	Pain	Fromage blanc de Pamplie
	Pain		Pain
Collation			
Gâteau au chocolat	Crème dessert	Pain/ Barre de chocolat	Pain/ Fromage
Compote de pommes	Broyé du Poitou	Fruit	Fruit de saison

Bon appétit !

Fait Maison

Agriculture bio

Local

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

AOP

Label Rouge

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés