

























MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 22 au 25 septembre 2025



| Lundi | Mardi | Jeudi Repas Végé | Vendredi |
|---|---|---|--|
| Carottes râpées/pomme vinaigrette  | Bâtonnets de légumes/mayonnaise  | Betteraves vinaigrette   | Pâté de campagne  |
| Sauté d'agneau  | Salsifis | Haricots rouge sauce tomate | Poisson du marché |
| Purée pois cassés  | Rôti de bœuf   | riz maïs   | Courgettes  |
| Fromage  | Fromage  | Fromage  | Panna cotta  |
| Crème chocolat   | Tarte aux pommes  | Fruit de saison  | Fruit de saison   |
| Collation | | | |
| Pain/chocolat | Céréales/lait | Pain/confiture | Pain/miel |

Bon appétit !

Fait Maison



Agriculture bio



Local



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

Viande de France



Origine France



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