







































MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025





Lundi	Mardi Repas Végé	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Emincé de bœuf  </p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Carottes râpées   </p> <p>Gnocchi (pâte à choux, pommes de terre, béchamel)   </p> <p>Fromage </p> <p>Compote de pommes/bananes </p>	<p>Salade de riz: riz, maïs, haricots rouges  </p> <p>Escalopes de poulet à l'huile d'olive  </p> <p>Lentilles  </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou rouges vinaigrette  </p> <p>Poisson du marché beurre blanc citronné  </p> <p>Pomme vapeur  </p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits   </p>
Collation			
Pain/Fromage	Céréales/lait	Cookies	Compote de fruits

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