





































MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 06 au 10 octobre 2025



Lundi	Mardi Repas Végé	Jeudi	Vendredi
Collation			
Chou à la vinaigrette    Sauté de veau (fond, crème)   Riz  Fromage  Poires au sirop  	Salade de lentilles vinaigrette    Œufs brouillés    Brocolis à l'huile d'olive   Fromage  Fruit de saison  	Potage de légumes (légumes/beurre)    Blanquette de poulet (fond blanc, crème, champignons)   Carottes   Crème vanille 	Méli mélo de légumes mayonnaise   Poisson du marché à la palloise: sauce béarnaise menthe + crème Fenouil   Fromage  Fruit de saison 
Pain/chocolat	Céréales/lait	Gâteau au chocolat	Pain/confiture

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