

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi 31 août

Pré-rentree

Mardi 1er septembre

  Concombre crème
ciboulette
  Sauté de veau
  Tomates Provençales
Crème dessert
Palmier

Mercredi 2 septembre

Fermeture du Self

Jeudi 3 septembre

  Salade Lyonnaise
  Sauté de porc sauce
moutarde
  Poêlée Paysanne
Fromage / Yaourt
  Flan pâtissier

Vendredi 4 septembre (Bio et Végétarien)

  Salade Niçoise
  Omelette
  Pâtes sauce tomate
Fromage / Yaourt
Fruit de saison

Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison 

Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Oeuf, Pâtisseries / Desserts



Menus Bio sous réserve d'approvisionnement

Produit local 

Menus prévisionnels susceptibles de modifications en raison des contraintes d'approvisionnement.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles au sein du restaurant scolaire

La secrétaire générale,

Magali CHANDELON

Le chef de cuisine,

François CARTOUX

La principale,

Sylvie BONNEMOY