

Menus du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14 septembre



Rosette

Longe de thon



Riz



Fromage / Yaourt

Fruit de saison

Mardi 15 septembre



Salade composée



Sauté de veau



Légumes au quinoa



Fromage / Yaourt

Beignet

Mercredi 16 septembre



Caviar d'aubergine



Saucisse



Purée



Fromage / Yaourt

Fruit de saison



Jeudi 17 septembre

(Bio et Végétarien)



Tomate mozarella



Omelette



Coquillettes gratinées



Fromage / Yaourt

Fruit de saison

Vendredi 18 septembre



Coleslaw



Sauté de poulet



Petits pois à la française



Fromage / Yaourt



Clafoutis aux mirabelles

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,

Claudie DUCÉPT