

Menus du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21 septembre (Bio et Végétarien)	
	 Salade composée
	Pâtes aux légumes du soleil
	Fromage / Yaourt
	Cocktail de fruits

Mardi 22 septembre	
	Salade de riz
	 Poisson pané
	Choux fleurs
	Fromage / Yaourt
	Fruit de saison

Mercredi 23 septembre	
	Choux rouges
	Paupiette
	Blé
	Fromage / Yaourt
	Mousse au chocolat

Jeudi 24 septembre	
	Friand au fromage
	Roti de porc
	Haricots blancs à la tomate
	Fromage / Yaourt
	Salade de fruits frais

Vendredi 25 septembre	
	 Salade tomates oignons
	 Kebab
	Frites
	Fromage / Yaourt
	Compote

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,



Claude DUCEPT