

Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28 septembre	
	 Salade de tomates
	Sauté de poulet sauce
	champignons 
	Riz
	Fromage / Yaourt
	Compote

Mardi 29 septembre	
	Pâté de campagne
	Veau marengo
	Légumes de saison rôtis
	Fromage / Yaourt
	Fruit de saison

Mercredi 30 septembre	
	Salade de maïs
	Brandade de poisson
	Fromage / Yaourt
	Fruit de saison

Jeudi 1 ^{er} septembre	
	Concombres à la grec
	Saucisse sauce moutarde 
	Haricots verts
	Fromage / Yaourt
	Financier à la framboise

	Vendredi 2 octobre (Bio et Végétarien)		
	Macédoine de légumes		
		Omelette	
	Pommes de terre rissolées		
	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,

Claudie DUCEPT