

Menus du 7 au 11 septembre 2026

Lundi 7	
	Pastèque
☺	Escalope de porc / Poisson
☺	Petits pois
	Produit Laitier
	Fruit au sirop

Mardi 8	
☺	Crudités
☺	Sauté de veau
☺	Mélange 5 céréales
	Produit Laitier
	Fruit

Mercredi 9	
☺	Tartine tomates / oignons
☺	Poisson
☺	Brocolis / Choux fleur
	Fromage
	Crème dessert chocolat

Jeudi 10	
☺	Crudités
☺	Boulette de bœuf / végétal
☺	Semoule
	Produit Laitier
☺	Pâtisserie

Vendredi 11	
☺	Hors d'œuvre
☺	Saumon
☺	Epinard béchamel
	Produit Laitier
	Fruit

Code couleur :

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

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

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

Le secrétaire général,



Olivier PEYRONNET

Seconde de cuisine,



Emilie DELEIGNE

La principale,



Emmanuelle GRIMAL