

Menus du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28	
☺	Salade de pommes de terre
☺	Poisson
☺	Duo de carottes
	Laitage
	Fruits

Mardi 29	
☺	Crudités
	Saucisse de Toulouse
☺	Lentilles
	Laitage
	Compote

Mercredi 30	
☺	Taboulé
☺	Cuisse de poulet
☺	Haricots verts
	Laitage
	Fruits

Jeudi 01	
☺	Crudités
☺	Lasagnes de légumes
	Laitage
	Biscuit

Vendredi 02	
☺	Crudités
☺	Moules
	Frites
	Laitage
	Fruits

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,

Seconde de cuisine,

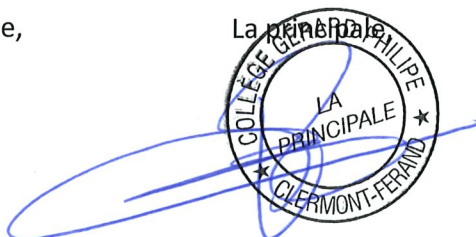
La principale,



Olivier PEYRONNET



Emilie DELEIGNE



Emmanuelle GRIMAL