

Menus du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05	
☺	Crudités
	Poisson pané
☺	Petits pois
	Laitage
	Fruits

MENU AGRICOLA	
Mardi 06	
☺	Œuf mayonnaise
☺	Sauté de bœuf / Carottes
☺	Gratin Dauphinois
	Cantal
	Pomme

Mercredi 07	
☺	Crudités
☺	Pâtes à la napolitaine
	Laitage
	Crème dessert

Jeudi 08	
	Hors d'œuvre
☺	Sauté de volaille
☺	Courgettes
	Laitage
	Maxi Crousti

Vendredi 09	
☺	Salade composée
☺	Poisson
☺	Ratatouille
	Laitage
	Fruits

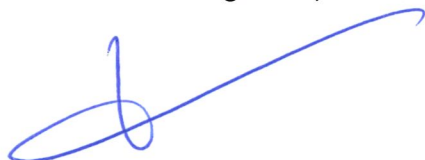
Code couleur :

Fruits et Légumes crus, Fromage / lait, Céréales / féculents, Fait Maison
Fruits et Légumes cuits, Viande / Poisson / Œuf, 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,



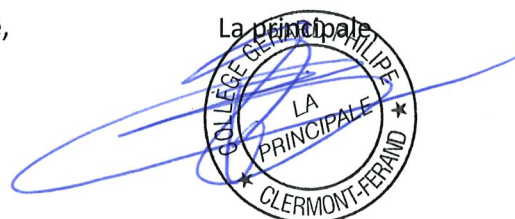
Olivier PEYRONNET

Seconde de cuisine,



Emilie DELEIGNE

La Principale



Emmanuelle GRIMAL