

Le Menu du Restaurant Scolaire

Du Mardi 1^{er} au Vendredi 11 Septembre 2026

<u>Lundi 31 Août</u>	<u>Mardi 1^{er} Septembre</u>	<u>Mercredi 2 Septembre</u>	<u>Jeudi 3 Septembre</u>	<u>Vendredi 4 Septembre</u>
	Radis / Beurre Omelette au fromage Pommes de terre sautées Carré Frais Fruit de saison <i>Menu Végétarien</i>	Taboulé à la menthe Chipolatas Carottes persillées Camembert Yaourt Velouté Fruix	Râpé de chou rouge aux pommes Veau à la provençale Blé pilaf Saint-Môret Fruit de saison	Crêpe au fromage Cœur de merlu aux herbes Haricots plats Pavé d'Affinois Poire Belle-Hélène
<u>Lundi 7 Septembre</u>	<u>Mardi 8 Septembre</u>	<u>Mercredi 9 Septembre</u>	<u>Jeudi 10 Septembre</u>	<u>Vendredi 11 Septembre</u>
Coleslaw Lasagnes à la mexicaine Salade verte Tomme Blanche <i>Menu Végétarien</i>	Pastèque Rôti de bœuf Tomates provençales Emmental Tarte aux prunes	Betteraves vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Riz aux légumes Petit suisse nature sucré Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Escalope de porc au romarin Courgettes braisées Edam Novly à la vanille	Duo saucissons et cornichons Moules Frites Saint-Nectaire Fruit de saison

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») – Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Le Menu du Restaurant Scolaire

Du Lundi 14 au Vendredi 25 Septembre 2026

<u>Lundi 14 Septembre</u>	<u>Mardi 15 Septembre</u>	<u>Mercredi 16 Septembre</u>	<u>Jeudi 17 Septembre</u>	<u>Vendredi 18 Septembre</u>
Houmous et son toast Dos de lieu à l'aneth Carottes braisées Carré Frais Yaourt aux fruits	Concombres vinaigrette Blanc de poulet sauce BBQ Farfalles Saint-Paulin Glace	Salade de riz aux crudités Merguez Tajine de légumes Vache qui rit Fruit de saison	Melon Veau marengo Pommes de terre vapeur Brie Fromage blanc aux brisures de spéculoos	Feuilleté au fromage Nuggets de blé Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison <i>Menu Végétarien</i>
<u>Lundi 21 Septembre</u>	<u>Mardi 22 Septembre</u>	<u>Mercredi 23 Septembre</u>	<u>Jeudi 24 Septembre</u>	<u>Vendredi 25 Septembre</u>
Carottes râpées vinaigrette Dahl de lentilles Riz Blanc Liégeois au chocolat <i>Menu Végétarien</i>	Salade de pommes de terre à la ciboulette et dés de fromage Rôti de bœuf Petits pois aux oignons Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Sauté de volaille au paprika Semoule Yaourt à la vanille	Salade de blé aux crudités et dés de fromage Échine de porc en marinade Poêlée méridionale Fruit de saison	Pâté de campagne et Cornichons Filet de merlu citronné Polenta crémeuse au parmesan Ananas rôti

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») – Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.