

Le Menu du Restaurant Scolaire

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 9 Octobre 2026

<u>Lundi 28 Septembre</u>	<u>Mardi 29 Septembre</u>	<u>Mercredi 30 Septembre</u>	<u>Jeudi 1^{er} Octobre</u>	<u>Vendredi 2 Octobre</u>
Pizza au fromage Aiguillettes de poulet aux épices tandoori Courgettes en persillade Gouda Salade de fruits frais à la fleur d'oranger	Râpé de radis noir vinaigrette au persil Hamburger végétarien Frites Brie Fromage blanc aromatisé <i>Menu Végétarien</i>	Taboulé à la menthe Saucisse de Strasbourg Gratin de chou-fleur Comté Compote de pommes	Macédoine de légumes à la mayonnaise Sauté de veau à la forestière Penne rigate Petit suisse nature Fruit de saison	Concombres vinaigrette Pavé de lieu sauce beurre blanc Purée de butternut Saint-Bricet Donut sucré
<u>Lundi 5 Octobre</u>	<u>Mardi 6 Octobre</u>	<u>Mercredi 7 Octobre</u>	<u>Jeudi 8 Octobre</u>	<u>Vendredi 9 Octobre</u>
Salade de tomates Curry de légumes aux pois chiches Semoule Chanteneige Yaourt Velouté Fruix <i>Menu Végétarien</i>	Salade de perles marines Rôti de bœuf aux olives Haricots plats Bûche de chèvre Fruits de saison	Céleri rémoulade Paupiette de veau aux oignons Polenta crémeuse Edam Panna cotta au caramel	Crêpe au fromage Pignons de poulet grillés Petits pois et carottes Petit suisse nature sucré Poire au chocolat	Rillettes et cornichons Brandade de poisson Salade verte Leerdammer 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 12 au Vendredi 16 Octobre 2026

<u>Lundi 12 Octobre</u>	<u>Mardi 13 Octobre</u>	<u>Mercredi 14 Octobre</u>	<u>Jeudi 15 Octobre</u>	<u>Vendredi 16 Octobre</u>
Salade de concombres vinaigrette au citron	Soupe des paysans (Soupe de pois)	Verdure du potager (Batavia aux croûtons)	Salade de blé aux raisins secs	Œufs durs à la mousse d'Or (Œufs durs mimosa)
Millefeuille végétarien (Lasagnes aux légumes)	Jambon grillé	Fricassé de volaille aux épices d'Orient	Ragoût de bœuf	Poisson grillé aux herbes
Fromage	Poêlée forestière	Riz	Carottes braisées	Porridge du légionnaire (Mélange de céréales)
Dessert glacé du moment	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<i>Menu Végétarien</i>	Fruit de saison	Lait caillé à la douceur sucrée (Faisselle à la confiture)	Salade de fruits d'automne	Pomme cuite au nectar doré (Pomme cuite au miel)

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.