Le Menu du Restaurant Scolaire

Du Lundi 16 Novembre au Vendredi 27 Novembre 2026

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Mousse de canard Blanquette de veau Torti Petit suisse nature Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Dos de colin poché Haricots verts Edam Brownie	Batavia aux œufs durs Sauté de porc à la Moutarde Semoule Camembert Fromage blanc au miel	Salade de pommes de terre à la ciboulette Steak haché Carottes Vichy Kiri Fruit de saison	Râpé de radis noir Curry de légumes aux pois chiches Riz blanc Saint-Paulin Yaourt à la vanille
Lundi 23 Novembre	**Mardi 24 Novembre**	**Mercredi 25 Novembre**	**Jeudi 26 Novembre**	**Vendredi 27 Novembre**
Céleri rémoulade Sauté de poulet aux oignons Purée de butternut Gouda Semoule au lait	Salade de chou blanc à la japonaise Tortilla de pommes de terre Salade verte Bûche de chèvre Fruit de saison	Salade de pâtes tricolores Merguez Tajine de légumes Pavé d'Affinois Yaourt nature sucré	Salade d'avocats citronnés Bœuf braisé sauce barbecue Blé pilaf Mimolette Fruit de saison	Crêpe à l'emmental Cœur de merlu à l'aneth Fondue de poireaux Bûche du Pilat Liégeois au chocolat

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.