

Menu (semaine du 1^{ER} au 04 SEPTEMBRE 2026)

Lundi	Mardi 1^{ER} SEPTEMBRE	Jeudi 03 SEPTEMBRE	vendredi 04 SEPTEMBRE
	MELON CORDON BLEU PUREE YAOURT	<u>MENU VEGETARIEN</u> FRIAND FROMAGE OMELETTE FERMIERE SALADE VERTE RIZ AU LAIT	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON SAUCE CITRON RIZ FLAN CHOCOLAT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



LABILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026)

<i>lundi</i> 07 SEPTEMBRE	<i>Mardi</i> 08 SEPTEMBRE	<i>Jeudi</i> 10 SEPTEMBRE	<i>Vendredi</i> 11 SEPTEMBRE
PASTEQUE RAVIOLI SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	SALADE DE TOMATES BOULETTE DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE FLAN VANILLE	BETTERAVES EN SALADE ROTI DE PORC AU CITRON PATES FRUIT	CREPE AU FROMAGE POISSON PANE RATATOUILLE FLANBY

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026)

<i>lundi</i> 14 SEPTEMBRE	<i>Mardi</i> 15 SEPTEMBRE	<i>Jeudi</i> 17 SEPTEMBRE	<i>vendredi</i> 18 SEPTEMBRE
PATE DE CAMPAGNE RISSOLETTE DE VEAU CAROTTES PERSILLEES FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> MELON QUICHES AUX LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE ECLAIR	TOMATES /MOZZA /BASILIC STEACK HACHE DE POULET SCE TOMATE POMME DE TERRE PERSILLEES FROMAGE FRUIT	PIZZA BEIGNET DE CALMARS PIPERADE FROMAGE BLANC/CONFITURE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU *(semaine du 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026)*

Lundi 21 SEPTEMBRE	Mardi 22 SEPTEMBRE	Jeudi 24 SEPTEMBRE	vendredi 25 SEPTEMBRE
MELON JAMBON CHAUD SAUCE MOUTARDE PATES YAOURT	SALADE DE HARICOTS VERTS/MAÏS/TOMATES SAUCISSE LENTILLES FROMAGE FRUIT	<u>MENU VEGETARIEN</u> ŒUF MAYONNAISE SPAGETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES GATEAU AU CITRON	TABOULE FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES POELLEE FROMAGE ILE FLOTTANTE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026)

Lundi 28 SEPTEMBRE	Mardi 29 SEPTEMBRE	Jeudi 1ER OCTOBRE	vendredi 02 OCTOBRE
PATE DE CAMPAGNE WINGS DE POULET HARICOTS VERTS YAOURT	<u>MENU VEGETARIEN</u> TOMATES /COCOMBRE EN SALADE OMELETTE AUX PDT SALADE VERTE TARTES AUX POMMES	SALADE DE PATES AU GRUYERE SAUTE DE VEAU BASQUAISE PUREE AUX CAROTTES FLAN VANILLE	PASTEQUE BRANDADE DE POISSON SALADE FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE