

Menu (semaine du 05 AU 09 OCTOBRE 2026)

Lundi 05 OCTOBRE	Mardi 06 OCTOBRE	Jeudi 08 OCTOBRE	vendredi 09 OCTOBRE
CREPE AU FROMAGE CORDON BLEU PATES YAOURT	MORTADELLE PAUPIETTE DE VEAU A L ITALIENNE PETITS POIS FROMAGE FRUIT	SALADE ALASKA BROCHETTE DE POULET A LA PORTUGUAISE POELLEE CAMPAGNARDE FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES / ŒUF FILET DE COLIN AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE POMME

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 DRABLE



LAITAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 12 AU 16 OCTOBRE 2026)

lundi 12 OCTOBRE	Mardi 13 OCTOBRE	Jeudi 15 OCTOBRE	Vendredi 16 OCTOBRE
SALADE DE PATES / TOMATES STEACK HACHE SAUCE MOUTARDE PUREE FLANBY	<u>MENU VEGETARIEN</u> POTAGE PAELLA VEGETARIENNE ECLAIR	CAROTTES RAPEES PATES BOLOGNAISE FROMAGE SALADE DE FRUIT	ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE POISSON HARICOTS VERTS FROMAGE ANANAS FRAIS

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



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 02 AU 06 NOVEMBRE 2026)

lundi 02 NOVEMBRE	Mardi 03 NOVEMBRE	Jeudi 05 NOVEMBRE	vendredi 06 NOVEMBRE
PATE DE CAMPAGNE RAVIOLI SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	SALADE CESAR AU POULET CARBONADE FLAMANDE PUREE AUX CAROTTES TARTE AUX POMMES	SALADE VERTE / FROMAGE/CROUTONS TARTIFLETTE FROMAGE FLAN VANILLE	PIZZA POISSON PANE MIXTE DE HARICOTS 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
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 09 AU 13 NOVEMBRE 2026)

Lundi 09 NOVEMBRE	Mardi 10 NOVEMBRE	Jeudi 12 NOVEMBRE	vendredi 13 NOVEMBRE
SAUCISSON A L AIL NUGGETS DE POULET HARICOTS PALETTE/BROCOLIS FROMAGE FRUIT	FRIAND ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES YAOURT	SALADE ESPAGNOLE PAELLA AU POULET RIZ FRUIT	MACEDOINE/SURIMI MAYONNAISE FILET DE POISSON SAUCE KETCHUP RATATOUILLE FROMAGE GATEAU BASQUE

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 16 AU 20 NOVEMBRE 2026)

Lundi 16 NOVEMBRE	Mardi 17 NOVEMBRE	Jeudi 19 NOVEMBRE	vendredi 20 NOVEMBRE
CREPE AU FROMAGE LASAGNE BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT	CAROTTES RAPEES CASSOULET RIZ AU LAIT	MENU VEGETARIEN POTAGE OMELETTE PDT SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	SALADE DE TOMATE/ŒUF BEIGNET DE CALMARS POMMES VAPEUR FLAN

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