



À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du 05/10/26 au 09/10/26	LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
 Entrées	Rillettes de sardines	Endives au bleu	Concombre vinaigrette	Quiche lorraine
 Plats	Boulettes au veau UE sauce forestière Allergène: soja	Tajine de légumes aux petits légumes 	Sauté de poulet 	Poisson frais grillé en sauce
 Accompagnements	Harciots verts persillés 	Boulgour 	Pomme de terre roties au four	Fondue de poireaux 
 Produits laitiers		 Yaourt nature sucré 		Fromage à la coupe 
 Desserts	Compote et biscuit 		Brownies maison	Raisin



⇒ Le petit mot du chef ⇐

Retrouvez la liste
des allergènes
courant sur la feuille dédiée



Nos repères



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Label
Rouge



AOP / AOC
Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf indication contraire. L'origine est affichée à côté du plat concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible auprès du chef et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGAlim, un menu végétarien est proposé au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison, avec des produits de qualité, dans le respect de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.





À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du 12/10/26 au 16/10/26	LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
 Entrées	Cèleri rémoulade	Falafel 	Betteraves et maïs en salade	Choux fleur vianaigrette
 Plats	Jambon grillé	PDT rissolées	Cassolette de la mer	Boulette au boeuf sce tomate
 Accompagnements	Lentilles 	Carottes vichy	Epinards à la crème 	Penne 
 Produits laitiers	Fromage blanc au miel	Fromage à la coupe 	Semoule au lait	Fromage à la coupe 
 Desserts	-	Poire	-	Kiwi



⇒ Le petit mot du chef ⇐



Nos repères



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Label Rouge



AOP / AOC
Appellation d'Origine Protégée



Produit local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf indication contraire. L'origine est affichée à côté du plat concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible auprès du chef et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGAlim, un menu végétarien est proposé au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison, avec des produits de qualité, dans le respect de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.





À table à la mini-forêt !

LE MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

Repas élaborés sur place avec des produits de qualité



Semaine du

02/11/26 au 06/11/26

LUNDI

02/11/2026

MARDI

03/11/2026

JEUDI

05/11/2026

VENDREDI

06/11/2026



Entrées

Salade d'oeuf de migales

Salade de perle au surimi

Potage potimarron
chataigne

Carottes rapées



Charuterie et cornichons



Plats

Délice de crapaud orange

Curry de lentilles corail



Escalope de dinde à la
crème

Saucisse de toulouse



Brandade de poisson



Accompagnements

Purée d'oeufs de fourmis

Quinoa



Pâtes au beurre



Mohjettes



Salade verte



Produits laitiers

peau de gobelin séchée

Mimolette

-

Fromage à la coupe



Yaourt



Desserts

Orange diabolique

Tarte aux pommes



Fruit de saison

-

⇒ Le petit mot du chef ⇐

On fête Halloween
pour les plaisir des grands et des
petits!!



Nos repères



Produit issu
de l'agriculture
biologique



Plat
végétarien



Label
Rouge



AOP / AOC
Appellation
d'Origine
Protégée



Produit
local



ORIGINE DES VIANDES*

Toutes nos viandes sont d'origine
France sauf indication contraire.
L'origine est affichée à côté du plat
concerné.



ALLERGÈNES

La liste des allergènes
présents dans les plats
est disponible auprès du chef
et de son équipe.



MENU VÉGÉTARIEN

Conformément à la loi EGAlim,
un menu végétarien est proposé
au moins une fois par semaine.



NOS ENGAGEMENTS

Des repas équilibrés, variés et de saison,
avec des produits de qualité, dans le respect
de notre environnement.

Menus établis sous réserve de modifications
en fonction des approvisionnements.

