

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 12 octobre 2026

Soupe de poisson, croutons et râpé (P, G, La)

Sauté de porc 

Poêlée provençale

Fromage (La) / Fruit

Mardi 13 octobre 2026

Salade verte (Mou, Su)

Nuggets de poulet (G)

Frites

Yaourt (La)  

Mercredi 14 octobre 2026

Salade composée (Mou, Su, La)

Filet de colin (P)

Patates douces au four

Flan (La)

Jeudi 15 octobre 2026

Burritos (G)

Fromage (La) / Fruit

Vendredi 16 octobre 2026

Carottes râpées (Mou, su)

Tortilla de pommes de terre (O)

Haricots verts

Fromage Blanc (La)  



Lundi 02 novembre 2026

Crêpes au fromage (G, La)

Rôti de dinde

Petits pois

Fruit  

Mardi 03 novembre 2026

Betteraves (Mou, su)

Blanquette de poisson à la vanille (P)

Riz (G)

  Yaourt (La)

Mercredi 04 novembre 2026

Salade d'Automne (salade verte, noix, dés de gruyère) (Fc, La, Mou, Su)

Poulet rôti

Purée de brocolis (La)

Fruit



Jeudi 05 novembre 2026

Soupe de potimarron

Lasagnes végétariennes (G, La)

Petit suisse aux fruits

Vendredi 06 novembre 2026

Salade verte (Mou, Su)

Tartiflette (La)

Compote

Tous les plats servis à vos enfants sont réalisés de manière traditionnelle par nos cuisiniers. En cas d'évènement imprévu, les menus sont susceptibles d'être modifiés



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits ou légumes issus de la régie agricole communal



Menu végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'Union Européenne à destination des écoles. Tous les assaisonnements sont servis séparément

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs abréviations

Arachide : A

Lactose : La

Poissons : P

Fruits à coque : Fc

Lupin : Lu

Sésame : Se

Céleri : Ce

Mollusques : Mol

Soja : So

Crustacés : Cr

Moutarde : Mou

Sulfites : Su

Gluten : G

Œufs : O