

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 19 octobre 2026

Salade de pois chiche au cumin (Mou, Su)



Poulet basquaise



Printanière de légumes

Fromage (La) / Fruit

Mardi 20 octobre 2026

Salade de pommes de terre au thon (Mou, P, Su)

Burritos (G)

Glace (La)

Mercredi 21 octobre 2026

Salade composée (Mou, Su, La)

Escalope de dinde (G, La)

Patates douces au four

Flan (La)

Jeudi 22 octobre 2026

Pizza aux fromages (G, La)

Dos de saumon (P)



Haricots verts

Beignet (G)

Vendredi 23 octobre 2026

Salade verte (Mou, su)



Cappelletti sauce tomate (G) + râpé (La)

Fromage Blanc (La)

Lundi 26 octobre 2026

Feuilleté au comté (G, La)



Sauté de porc

Haricots blancs

Fruit

Mardi 27 octobre 2026

Carottes râpées (Mou, su)

Moules (P)

Frites

Glace (La)

Mercredi 28 octobre 2026

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



Poulet rôti

Purée de carottes (La)



Tarte (G)

Jeudi 29 octobre 2026

Salade verte (Mou, Su)



Lasagnes végétariennes (G, La)

Fromage (La) / Fruit

Vendredi 30 octobre 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 communale



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