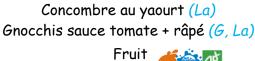
Menu restaurants scolaires









Mardi 30 septembre 2025

Sauté de porc aux champignons Pommes de terre sautées 🕍 Fromage (La) / Fruit



Tomates au basilic (Mou, Su) Bouchée à la reine (G,La) / Riz Mousse au chocolat (O, La)

Jeudi 02 octobre 2025

Pizza aux jambons fromage (G,La) Dos de saumon (P, La) Haricots verts persillés Fruit

Vendredi 03 actabre 2025

Taboulé (6) Rôti de dinde aux olives Petits pois carottes Yaourt (La)







Pâtes à la carbonara + rapé (6, La) Crème dessert (La)

Mardi 07 actabre 2025

Betteraves (Mou, Su) Poisson pané (P, G) Purée de carottes (La)



Fromage (La) / biscuit (G)



Mercredi 08 octobre 2025



Salade verte (Mou, Su) Sambos aux légumes Riz cantonnais (O, La) Yaourt (La)

Jeudi 09 octobre 2025

Œuf mayonnaise sur un lit de salade (O, La) Saucisse de Toulouse Ratatouille / semoule Fruit

Vendredi 10 octobre 2025

Salade composée (Mou, Su, La) Fajitas au poulet (6) As Petit suisse fruité (La)

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	