



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Salade de lentilles	Emincé de radis rose sauce yaourt		Tarte aux légumes	Tomates mimosa
Jambon braisé 	Rôti de dinde 		Quenelle en sauce blanche 	Poulet Yassa (émincé) 
Omelette	Galette de légumes		Pané fromager	Curry de pois chiche
Trio de légumes frais	Riz		Blé 	Semoule 
Fromage blanc 	Fromage ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Tomme blanche 
Melon	Cocktail de fruits		Ananas au sirop 	Liégeois

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE

Déjeuners du lundi 5 octobre au

vendredi 9 octobre 2026



* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO			LES CLASSIQUES
Salade de perles	Courgettes râpées à la feta 	Salade de blé Arlequin	REPAS A THEME	Coleslaw 
				
Boulettes de bœuf à la provençale	Colombo de petits légumes et égrené de pois	Omelette au fromage		Sauté de porc au thym 
Falafels		*		Omelette
Épinards	Riz	Duo de haricots		Aubergines rôties
Yaourt aromatisé	Bûche du Pilat	Fromage		Fromage à la coupe 
Poire pochée au chocolat	Compote sans sucre ajouté 	Ile flottante		Crème dessert vanille

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 12 octobre** au **vendredi 16 octobre 2026**

*** Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Salade d'endive	Salade verte 	Velouté de potiron	Concombre vinaigrette à l'aneth 	Salade verte 
Capelettis sauce au fromage	Parmentier de poisson	Filet de poulet	Emincé de porc au caramel	Emincé de volaille au jus 
*	Parmentier à l'égréné de pois	Cordon bleu veggie	Curry de pois chiche	Quenelle sauce tomate
(plat complet)	(plat complet)	Carottes persillés	Riz façon cantonaise (carottes, petits pois)	Semoule 
Yaourt nature sucré	Petit Suisse	Fromage	Fromage à la coupe 	Fromage à tartiner
Salade mangue kiwi	Eclair chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote sans sucre 

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du **lundi 19 octobre** au **vendredi 23 octobre 2026**

*** Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de saison	Pomme de terre en salade		Taboulé	Salade verte
Poisson meunière	Pané végétarien		Haché de veau	Sauce bolognaise
Crousti fromage			Pané végétal	Sauce tomate veggie
Riz à la tomate	Carottes persillées	PIQUE-NIQUE	Haricot verts	Penne rigate
Fromage	Laitage		Laitage	Emmental rapé
Fruits	Compote		Fruits au sirop	Pâtisserie du jour

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



RESTAURANT SCOLAIRE



Déjeuners du lundi 26 octobre au vendredi 30 octobre 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux légumes	Macédoine de légumes mayonnaise		Velouté de légumes	Betteraves vinaigrette
Filet de colin sauce citron	Cordon bleu de dinde		Quenelle nature sauce tomate	Poisson pané, sauce tartare
Samoussa de légumes	Cordon bleu veggie			Omelette
Haricots plat à l'ail	Torti	PIQUE-NIQUE	Semoule bio	Riz
Fromage	Emmental rapé		Laitage	Fromage
Brownies	Fruits de saison		Cocktail de fruits	Fruit de saison

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte