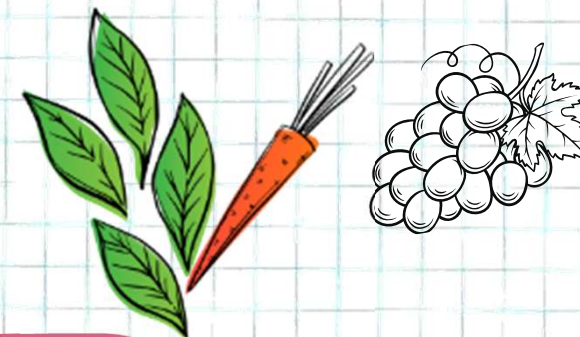


RESTAURATION SCOLAIRE

- Du 12/10/2026 au 16/10/2026 -

Semaine du goût : les saveurs d'automne

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Bâtonnets de carottes
sauce fromagère



Bolognaise de lentilles



Pâtes torsades



Mini Babybel*



Poire



martedì



Velouté butternut et
châtaigne*
ou Taboulé



Omelette



Pommes de terre et
fenouil béchamel



Fromage blanc*



*courge butternut, châtaignes,
oignons, crème,

mercredi



Tarte aux poireaux et
fromage de chèvre



Emincé de bœuf
sauce forestière



Haricots verts



Edam



Raisin



Goûter :
cake aux carottes
et yaourt aromatisé



jeudi



Taboulé
ou Velouté butternut et
châtaigne *



Poisson
sauce portugaise



Petits pois



St Nectaire*



Compote pomme coing

Pain aux noix



*courge butternut, châtaignes,
oignons, crème,

vendredi



Mâche vinaigrette

Sauté de poulet



aux pommes et
oignons caramélisés



Riz



Petit suisse aromatisé

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

☐ MENU
VÉGÉTARIEN



Cuisiné sur place



Agriculture
biologique

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



Haute valeur
environnementale



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Viande bovine
française



Race à viande



AOP



Pêche durable

