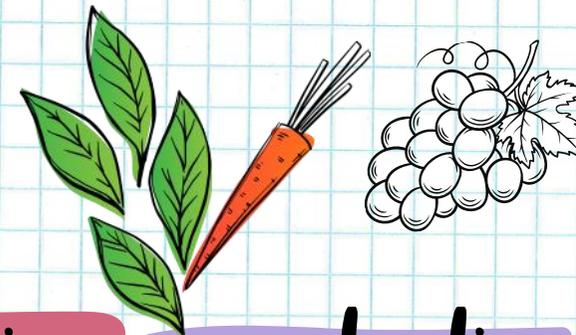


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Émincé de dinde 
sauce fromage frais
tomate 

Haricots verts 

Gouda

Brownie aux noix de
pécan

mercredi

Taboulé

Omelette 

Épinards 
à la crème 

Carré de l'est

Raisin

mercredi

Tomates vinaigrette

Parmentier de la
mer 

Comté 

Compote pomme
pêche 

*Goûter : baguette
viennoise, chocolat et
pomme*

jeudi

Salade Caliméro* 

Sauté de bœuf 
Strogonov

Chou-fleur

Vache qui rit*  

Banane*  

*blé, concombre, maïs,
emmental, mimolette,
mayonnaise

vendredi

Concombres
vinaigrette

Sauté de porc 
à la moutarde 
S/P : sauté de dinde

Pâtes papillon

Fromage blanc

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.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



VIANDE BOVINE D'ÎLE-DE-FRANCE



BLEU BLANC CŒUR



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE

