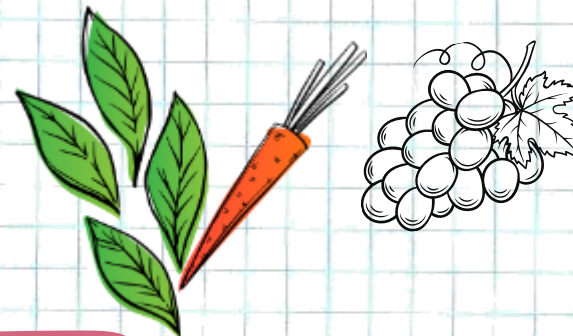


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 7 au 11 septembre 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Sauté de bœuf
sauce sobiose



Pommes vapeur

Yaourt brassé aux fruits

Nectarine



mardi



Taboulé

Poisson
sauce fromage frais
saveur curry



Carottes



Emmental*



Poire*



mercredi



Tomates
vinaigrette



Sauté de canard
à l'orange



Nouilles chinoises

Chavroux

Mousse au chocolat

Goûter :
brioche et prune

jeudi



Melon



Croziflette
végétarienne



Fromage blanc*



vendredi



Salade Caliméro*



Sauté de dinde
à la provençale



Chou-fleur



Edam*



Banane*



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

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.



Viande bovine Île-de-France



Cuisiné sur place



Agriculture biologique



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Label Rouge



Volaille française



MENU VÉGÉTARIEN

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

