

Semaine du Lundi 07 Septembre 2026 au Vendredi 11 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sardines 9 Gratin de Chou-Fleur 6 (Lait) Rôti de Veau Local Fermier (Substitution sans viande, Tagliatelles) Fromage Cru Croc Lait Pasteurisé 6 BIO (Lait) Fruit Cru Raisin BIO	Salade de Lentilles AOP Couscous Sans Viande BIO Dessert Lacté BIO 6 (Lait) Fruit Cru Pêche BIO	Salade de Haricots Pommes de Terre, Tomates 11 Pizza Petit Suisse Nature 6 BIO (Lait) Fruit BIO	Salade de Riz 11- 8 Aubergines à la Parmesane BIO Poisson Filet Meunière 9 Fromage Cru Camembert Pasteurisé BIO (Lait) 6 Compote BIO	Melon Cru BIO Quinoa BIO Axoa de Veau Local Fermier (Substitution sans viande, Nuggets pois chiche) Yaourt Aromatisé 6 BIO (Lait) Biscuit BIO

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française



Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés



BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales **Local Fermier**



Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfite



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer

