

Semaine du Lundi 14 Septembre 2026 au Vendredi 18 Septembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de Pâtes 11-8 BIO Gratin de Brocolis 6 (Lait) Paupiette de Veau Local Fermier (Substitution sans viande, Boulettes Lentilles) Fromage Cru Brie Pasteurisé 6 BIO (Lait) Fruit Cru Raisin BIO	Salade de Tomates / Œufs Durs BIO 8 Dahl de Lentilles BIO AOP Fromage Cru Fourme de Montbrison Pasteurisé 6 AOP (Lait) Flan Caramel BIO 6 (Lait)	Velouté de Courgettes 6 (Lait) BIO Pommes de Terre Vapeur BIO Saucisson Brioché (Substitution sans viande, Nuggets de blé) Fromage Pasteurisé 6 BIO (Lait) Fruit Banane BIO	Salade Verte 11 BIO Cake Courgettes Tomates BIO 6 (Lait) Sot L'y Laisse de Dinde Local Fermier (Substitution sans viande, Ebly) Fromage Cru Vache qui Rit Pasteurisé BIO (Lait) 6 Compote BIO	Pastèque BIO Semoule BIO Filet de Poisson Sauce Andalouse 9 Yaourt Nature sucre à part 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

