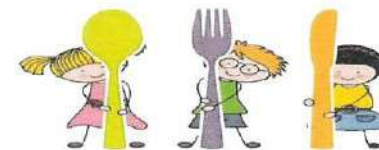


Menus du restaurant scolaire

Semaine du 07-sept au 13-sept 2025

37/43



Il est possible que des modifications s'imposent si des difficultés surviennent avec les livraisons de marchandises ou de production.

Lundi 07-sept

Salade de tomate et concombre
anhydride sulfureux et sulfites, moutarde

Spaghetti à la bolognaise
céréales contenant du gluten, lait

Tomme blanche
lait

Compote de pomme

Pastèque x 1

Mardi 08-sept

MENU VEGETARIEN

Haricots verts Bio sauce vinaigrette
anhydride sulfureux et sulfites, moutarde

Omelette Bio au fromage
lait, œufs

Aiguillette de colin + citron x 3

Frites Steakhouse

Emmental
lait

Biscuit roulé à la crème pâtissière
céréales contenant du gluten, lait, œufs

Jeudi 10-sept

Salade verte aux croûtons
anhydride sulfureux et sulfites

Boulettes d'agneau aux légumes
céréales contenant du gluten, lait, soja

Semoule au jus
céréales contenant du gluten, lait

Kiri Bio
lait

Bâtonnet glacé au chocolat
fruits à coques, lait, soja

pot de glace fraise x 3

Vendredi 11-sept

Carottes râpées
anhydride sulfureux et sulfites

Filet colin sauce citron
anhydride sulfureux et sulfites, céleri, céréales contenant du gluten, lait, poissons

Courgettes sautées
céleri

Brie Bio
lait

Melon charentais



France



Bio



AOP



Ce2



Local



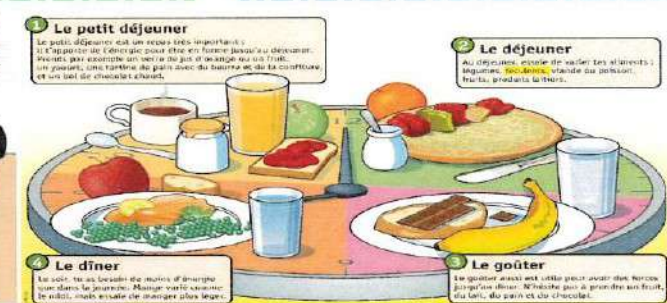
MSC



TDF



RUP



Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est un repas très important. Il apporte de l'énergie pour éveiller l'enfant et lui donner le goût de la journée.

Le déjeuner

Au déjeuner, essayez de varier les aliments : légumes, fruits, céréales, viande ou poisson, fruits, produits laitiers.

Le dîner

Le soir, les enfants ont besoin d'énergie pour dormir. Mangez-les avec plaisir, mais évitez de manger trop tard.

Le goûter

Le goûter est un moment agréable pour éveiller les sens. Mangez avec plaisir, mais évitez de manger trop tard.