

Menus du restaurant scolaire

Semaine du 28-sept au 04-oct 2026

Il est possible que des modifications surviennent avec les livraisons de marchandises ou de production.

Lundi 28-sept

Mardi 29-sept

Jeudi 01-oct

Vendredi 02-oct

MENU VEGETARIEN

Saucisson à l'ail

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde

Raviolis de bœuf à la tomate et

emmental Stock-tampon 4-5/1

celéri, céréales contenant du gluten, lait

Substitution

Boulette d'agneau et semoule

Substitution

Edam

Lait

Substitution

Yaourt saveur vanille Bio

Lait

Substitution

Salade verte et pois chiches

vinaigrette

anhydride sulfureux et sulfites

Omelette au fromage

lait, œufs

Filet de colin

Carotte (frais) sauce béchamel

Lait

Yache qui rit Bio

Lait

Crumble aux pommes

céréales contenant du gluten, lait

Banane

Endives vinaigrette au roquefort

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, lait

Steak haché de bœuf grillé

Frites Steakhouse

Gouda Bio

Lait

Kiwi

Salade de haricots verts

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde

Beignets de calamar sauce
tartare (mayonnaise, cornichons)

*anhydride sulfureux et sulfites, céréales contenant
du gluten, mollusques, moutarde, œufs*

Filet de poisson et citron

Riz Bio aux petits légumes

celéri

Tomme grise

Lait

Raisins blanc



France

Bio



AOP

Ce2



Local

MSC



TDF

RUP

