

Semaine 40 : du 29 septembre au 3 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte	Coleslaw 	Céleri rémoulade		Salade, tomate, feta
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson meunière	Paupiette de veau moutarde à l'ancienne	Boulette de boeuf	Hachis parmentier végé 	 Paëlla Riz 
	Frites Pommes paillasson	Haricots verts	 Pommes de terre au romarin		
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Fromage	Fromage	
 DESSERT	Fruit de saison	Tarte aux pommes		Fruit de saison	Glace
 GOÛTER	Pain au maïs, fromage à tartiner	Baguette viennoise, barre chocolat, jus de fruit	Gateau maison 	Brioche, confiture, lait 	Baguette, fromage, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 41 : du 6 au 10 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI  Végétarien
 ENTRÉE		Wrap (thon, carottes) 	Macédoine mayonnaise	Salade composée (pommes de terre, tomates, cervelas, cornichons)	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Saucisse de Toulouse	Escalope de poulet à la crème	Dos de colin	Dahl de lentilles corail 
	Pâtes 	Lentilles 	Mélange gourmand de céréales 	Jardinière de légumes	Riz 
 PRODUIT LAITIER	Mousse choco			Yaourt local 	Fromage
 DESSERT	Fruit	Beignet pomme	Cookie maison 		Salade de fruits
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain maïs, confiture, gourde de lait	Crêpe garnie au choix, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 42 : du 13 au 17 octobre 2025

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Pamplemousse		Concombre à la crème menthe	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet à la normande	Gratin de pommes de terre et de choux-fleur à la tomate 	Filet de cabillaud sauce dieppoise	Chili con carne 	Galette saucisse
	Duo de carottes		Semoule 	Riz 	
 PRODUIT LAITIER	Fromage	Éclairs au chocolat	Cantal		
 DESSERT	Compote	Fruit de saison	Gâteau maison 	Fruit de saison	Yaourt vanille 
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain maïs, beurre, pâte de fruit	Crêpe garnie, lait  jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaines 43 & 44 : du 20 au 31 octobre 2025 Vacances de la Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					
 GOÛTER					

Pendant les vacances scolaires de la Toussaint :
le restaurant scolaire sera fermé pour travaux.

Les repas seront fournis par un prestataire extérieur



Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.