

**Restaurant scolaire**  
**MENU DE LA SEMAINE 28/07/25 au 01/08/25**



LUNDI	MARDI <b>Végé</b>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Pois chiche à l'aioli	Tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne	Pastèque	Œufs durs-mayo
Poulet rôti au thym	Pavé au fromage	Filet de colin sauce citronnée	Steak haché	Merguez
Rosti de légumes	Purée	Carottes vichy	Pâtes au gruyère	Printanière de légumes
Yaourt aromatisé	Salade de fruits au sirop	Fromage	Crème dessert+Biscuit	Fromage
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit de saison

**Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites**

**Restaurant scolaire**  
**MENU DE LA SEMAINE 04/08/25 au 08/08/25**



LUNDI	MARDI <b>Végé</b>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Maïs à la vinaigrette	Concombre à la crème	Coleslaw	Betteraves au fromage frais	Laitue au dès de féta
Sauté de veau à l'ancienne	Ravioli sauce fromagère	Rôti de porc froid	Brochette de dinde à l'orientale	Moules
Boulghour		Salade de riz	Gratin de brocolis	Frites
Fruit de saison	Pâtisserie	Compote +biscuit	Fromage blanc sucré	Glace
			Fruit de saison	

**Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites**

**Restaurant scolaire**  
**MENU DE LA SEMAINE 01/09/25 au 05/09/25**



LUNDI	MARDI <b>Végé</b>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Maïs	Carottes râpées	Concombre à la vinaigrette	Pan con tomate	Rosette
Steak haché	Hachis parmentier végété	Saucisse Catalane	Poulet rôti	Filet meunière
Frites		Jeunes carottes persillées	Petit-pois	Riz pilaf
Fruit de saison	Compote	Fromage	Pêches au sirop-chantilly	Fruit de saison
		Pâtisserie		

**Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites**

MENU DE LA SEMAINE 08/09/25 au 12/09/25

LUNDI	MARDI <i>Végé</i>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Betteraves rouges	Coleslaw	Terrine de campagne	Concombre	Rosette
Cordon bleu	Ravioli sauce fromagère	Brandade de poisson	Emincé de bœuf façon bourguignon	Boulettes d'agneau à la provençale
Haricots beurre			Boulghour	Beignets de chou-fleurs
Fromage	Pêches-chantilly	Fruit de saison	éclaires au chocolat	Fromage
Fruit de saison				Fruit de saison

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites

**MENU DE LA SEMAINE 15/09/25 au 19/09/25**

LUNDI	MARDI <b>Végé</b>	MERCREDI	JEUDI bio	VENDREDI
Radis-beurre	Tomates à la russe	Quiche au fromage	Iceberg au dès de fromage	Maïs à la vinaigrette
Pâtes au saumon	Couscous végété	Rôti de dinde aux champignons	Blanquette de veau	Escalope de porc sce charcutière
		Courgettes à la crème	Riz	Gratin dauphinois
Compote	Fromage	Fromage	Donuts	Fruit de saison
	Mousse au chocolat	Fruit de saison		

**Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites**