

Menu du 14 au 18 Septembre 2026

	RESTAURANT SCOLAIRE		MERCREDI LOISIRS	RESTAURANT SCOLAIRE	
	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	Melon	Concombre vinaigrette	Salade de tomates	Salade de lentilles	Salade maïs/gouda
Plat	Omelette	Rôti de porc	Filet de poulet	Filet du marché sauce citron	Cordon bleu
Garniture	Salade	Haricots beurre	Polenta	Julienne de légumes	Chou-fleur persillé
Dessert	Yaourt fruité	Riz au lait	Camembert / glace	Petit suisse / Ananas	Nectarine



(1) Issu d'une agriculture biologique



(4) Produit issu d'une pêche durable



(7) Indication géographique protégée



(10) Produit fermier



(13) Identification d'un produit agricole brut ou transformé ; dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristique sont liées à son origine géographique



(2) Produit bio de l'union européenne



(5) Œufs de France



(8) Appellation d'origine contrôlée



(11) Produits locaux



(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale



(6) Viande de France



(9) Produit de qualité supérieure



(12) Démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale

MENUS POUVANT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Menu du 14 au 18 Septembre 2026 : allergènes

lait	soja	œuf	lupin	mollusques	arachide	fruits à coque	moutarde	sésame	céleri	céréales	poisson	sulfites	crustacés
------	------	-----	-------	------------	----------	----------------	----------	--------	--------	----------	---------	----------	-----------

14-Sep-26

[illegible]

15-Sep-26

[illegible]

16-Sep-26

[illegible]

17-Sep-26

[illegible]

18-Sep-26

[illegible]