

Menu du 21 au 25 Septembre 2026

	RESTAURANT SCOLAIRE		MERCREDI LOISIRS	RESTAURANT SCOLAIRE	
	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	Salade piémontaise à l'emmental	Pastèque	Carottes rapées	Melon	Pomelos
Plat	Sot-l'y-laisse	Falafels	Boulettes de bœuf	Boudin blanc	Tagliatelles au thon gruyère rapé
Garniture	Courgettes sautées	Poêlée méridionale	Aubergines tomates	Duo de pommes	
Dessert	Pêche	Tomme / Tarte aux pommes	Far breton	Fromage blanc à la fraise	Fruits au sirop



(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 21 au 25 Septembre 2026 : allergènes

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

21-Sep-26

[illegible]

22-Sep-26

Pastèque														
Falafels										x				
Poêlée méridionale	x													
Tomme	x													
Tarte aux pommes	x									x				

23-Sep-26

[illegible]

24-Sep-26

[illegible]

25-Sep-26

[illegible]