

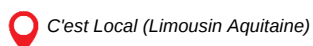


Le service restauration vous propose

Menus du 29 septembre au 10 octobre 2025



Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
 Melon jaune Pizza au 3 fromages Salade verte Glace	 Crudités vinaigrette et mozzarella  Sauté de veau <i>(viande de race limousine)</i>  Pâtes  Moelleux au chocolat	 Crudités vinaigrette et feta  Sauté de porc Boulgour Fromage blanc aux fruits	 Cuisse de poulet Rosties Laitage *  Fruit * 	Pastèque  Filet de poisson frais  Ratatouille et riz Laitage * 
Lundi 06 Octobre	Mardi 07 Octobre	Mercredi 08 Octobre	Jeudi 9 Octobre	Vendredi 10 Octobre
Nugget's de céréales et sauce maison  Haricots verts  Fromage AOP * Fruit * 	 S  k haché <i>(viande de race limousine)</i>  Carottes persillées et blé  Laitage *  Fruit de saison	 Escalope de volaille au curry  Coquillettes Fromage Fruit	Rôti de porc Petits pois  Fromage  Fruit de saison * 	 Crudités * et mimolette  Filet de poisson frais  Choux fleurs   Gâteau maison



C'est BIO



C'est fait maison

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

Qualité de la viande : Toutes les viandes sont issues d'animaux nés élevés et abattus en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire,

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée.

