

MENUS du restaurant scolaire

Semaine du 28/09 au 02/10/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et maïs Sauté de volaille à l'estragon Penne Bio Yogourt	Céleri remoulade Roti de bœuf Frites Fromage AOP/ Fruit Bio 	Concombre en salade Côtes de porc Haricots beurre Bio à la persillade Eclair au chocolat 	Jambon blanc cornichon Quiche au saumon et épinards Batavia Yaourt Bio à la vanille 

Semaine du 05/10 au 09/10/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Végétarien</u> Carottes râpées Bio Omelette Bio Iceberg Compote Bio/ Biscuit 	Taboulé Bio Paupiette de veau aux olives Gratin de blettes Mousse au chocolat 	Maquereau à la tomate Cuisse de poulet rôtie Salsifis au jus Fromage AOP/ Fruit 	Salade composée à l'avocat Poisson du marché Pomme de terre vapeur Pâtisserie 

Semaine du 12/10 au 16/10/2026 <i>Semaine du goût</i>			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Asie</u> Salade de choux chinois Nouilles sautées au poulet et légumes Salade de fruits frais 	<u>Réunion</u> Samoussas Rougail saucisse IGP Riz créole Bio Flan coco 	<u>France</u> Pâté basque au piment d'Espelette Bourguignon Carottes vichy Bio Cantal AOP/ crème caramel 	<u>Portugal</u> Salade portugaise Brandade de morue Iceberg Pasteis de nata 

Semaine du 02/11 au 06/11/2026			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tourin à la tomate et vermicelles Steack haché grillé Haricots verts Bio sautés au beurre Yaourt 	Macédoine au surimi Poulet rôti Petits pois Bio Fromage AOP/ Fruit 	Velouté de courgettes Bio au Kiri Sauté de porc IGP à la moutarde Pommes de terre sautées Mascotte au chocolat 	Crêpe au fromage Poisson du marché Boulgour Bio avec petits légumes Yop fraise 

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

