

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Lundi 05

Betteraves
Concombres
Salade
*

Escalope de Dinde
Sauté de boeuf
Sauce Paprika
Pommes de terre rôties
gratin de chou-fleur
*

Produits laitiers
*

Ile flottante
Compote
Yaourt / Fruit



Mardi 06

Carottes vinaigrette
Maïs Surimi
Salade
*

Spaghettis
Sauce fromagère
Sauce Arrabiata
Champignons
*

Produits laitiers
*

Salade de fruits
Yaourt / Fruit

Jeudi 08

Champignons à la Grecque
Endives aux pommes
Salade
*

Poisson du jour
Poisson Meunière
Sauce au beurre blanc
Riz
Epinards
*

Produits laitiers
*

Pâtisseries
Yaourt / Fruit

Vendredi 09

Radis au beurre
Rosette
Salade
*

Chipolata
Saucisse de volaille
Purée
Purée de carottes
*

Produits laitiers
*

Petit suisse aux fruits
Yahourt / Fruit

Viandes d'origine française Poissons non menacés Produits Menu Appellation d'origine Fait maison
d'extinction locaux Végétarien contrôlée



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Produits
de la ferme



Produits
biologiques



Des modifications sont susceptibles d'être apportées
à ce Menu selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.

Le Principal

Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire

Sophie PECRON