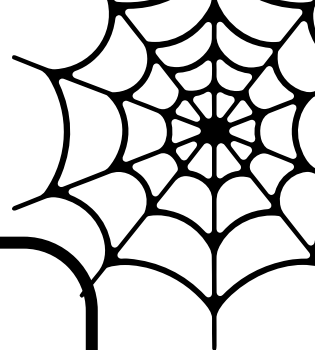


SEMAINE DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2026



Lundi 12

Pamplemousse
Salade mexicaine
Salade verte aux croûtons
*

Poisson cheddar
Poisson frais 
Ebly
Brocolis
*

Produits laitiers
*

Petit suisse
Crème dessert
Fruit

Mardi 13

Tomates vinaigrette
Crevettes bouquet
Terrine de poisson
Salade verte
*

Carbonara
Bolognaise
Spaghettis
*

Produits laitiers
*
Fromage blanc
Yaourt de la ferme 
Fruit

Jeudi 15


Oeuf dur mayonnaise
Salade de pâtes au saumon
*

Salade verte aux noix
Omelette 
Semoule
Haricots verts
*

Produits laitiers
*

Beignet au chocolat
Beignet à la pomme
Fruit

Vendredi 16

Entrées chaudes variées
*

Salade verte
Pané fromager
Cordon bleu
Riz
Ratatouille
*

Produits laitiers
*

Mousse au chocolat
Crème dessert
Fruit

Viandes d'origine française

Poissons non menacés
d'extinction

Produits
locaux

Menu
végétarien

Appellation d'origine
contrôlée

Fait maison



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
biologiques


Produits
de la ferme




Le Principal
Norman MADEJCZYK
La Gestionnaire
Sophie PECRON

Des modifications sont susceptibles d'être apportées
à ce Menu selon l'approvisionnement.
Merci de votre compréhension.

