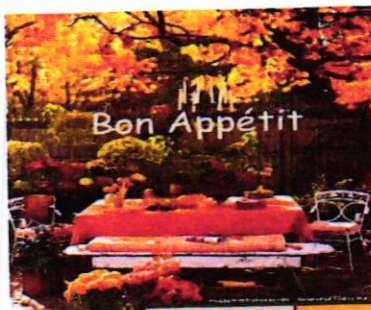




MENU

Du 12 au 16 Octobre 2026

	P'tit Déj	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade verte aux croutons / Rosette et cornichons / Chou blanc aux raisins Carbonnade flamande / Colin sauce béarnaise / Pommes sautées / Légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Poire au chocolat	Céleri à l'indienne Mille-feuille jambon Fromage Fruit / Mousse Coco
Mardi	Pain Beurre Confiture	Salade de pois-chiche / Concombre à la menthe / Carottes à l'aneth Aiguillettes de poulet au pesto / Poisson pané / Tortellini / Légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Gâteau banane	Salade kebab Calamar à la romaine / Blé Fromage Fruit / Nappé caramel
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Macédoine mayo / Salade d'oignons / Friand au fromage Kebab / Frites Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	Pomelo Escalope viennoise / Rigatoni Fromage Fruit / Semoule au lait
Jeudi	Boisson chocolatée	Coleslaw / Salade choux rouge aux pommes / Pan con tomate / Tomate mozzarella Sheperd's pie / Wiener Schnitzel / Cocido / Tagliatelle à la tomate Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crème catalane / Linze torte / Tiramisu	Carottes râpées Nems / Riz cantonnais Fromage Fruit / Fruit au sirop
Vendredi		Salade de tomates / Pastèque / Céleri rémoulade Crispidor à l'emmental / Saumon aux petits légumes / Riz / Légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Brownie	Bonnes vacances

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.