

Restaurant Scolaire "pain d'épices"

MENU du 14/09 au 25/09/2026

 label rouge

Appellation d'origine protégée



Produits bio



Œuf France



poisson issu de la pêche durable



Bleu blanc cœur

viande française



légumes fruits local



Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
 carottes rapées/raisins paupiette de veau  lentilles glace	 macédoine/oeufs  Jambon fumé  épinards à la crème éclair chocolat	 wraps au thon boulette agneau/coucous  semoule petits suisses aux fruits	 choux fleurs/mimolette lieu sauce chorizo  boulgour aux petits légumes  yaourt ferme d'Anglos	 melon burger végété  salade liégeois vanille
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
quartiers de pomelos  sauté de porc au curry pomme de terre rissolée riz au lait	 paté de campagne brochettes de poulet  Duo carottes /courgettes  emmental  raisin	 sal de tomates/moza cordon bleu  haricots verts mousse chocolat biscuits	salade composée pizza légumes de saison  et 4 fromages salade flan façon pêche melba	 concombres  roti de porc  haricots blancs fromage  compote

* Menus établis sous réserve de modifications en cas de soucis d'approvisionnement ou de maturité.



Menu établi sous réserve de modifications
en cas de souci d'approvisionnement ou de maturité.