



MENUS du 1^{er} Septembre au 2 octobre 2026



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Mardi 1er/09 Gilles	Brochettes de Melon-tomates-Mozzarella	MAC N'Cheese (gratin de coquillettes au cheddar)		Fromage blanc bio au coulis	Glace Pirolo
Jeudi 3/09 Grégoire	Rosette cornichons	Emincé de poulet BBC	Brocolis bio	Roulé ail et fines herbes	Tartelette amandine aux poires maison
Vendredi 4/09 Rosalie	Tomates et concombre bio	Cœur de filet de merlu MSC	Semoule et ratatouille maison	Yaourt à la gercque sur lit de fraise	Cigarettes russes

Lundi 7/09 Reine	Menu Finger				
	Tartine végétale	Finfer de poulet	Frites	Babibel	Fruit à croquer
Mardi 08/09 Adrien	Betteraves rouges	Tomates farcies (viande locale)	Riz pilaf	Reblochon AOP	Raisin blanc
Jeudi 10/09 Inés	Feuilles de chêne HVE	Bœuf bourguignon local	Pois maraîchers et carottes fraîches	Pana cotta	Liégeois pomme - framboise maison
Vendredi 11/09 Adelphé	Buffet de crudités bio	Poêlée de courges aux lentilles corail	Camembert bio	Clafoutis aux quetches	

Lundi 14/09 Cyprien	Tomates mozzarella	Grillades de porc HVE	Haricots verts paysans	Petit filou aux fruits	Mousse au chocolat
Mardi 15/09 Roland	Champignons en salade	Sauté de dinde tandoori	Purée de P-de-Terre à la ciboulette	Fromage portion	Pomme locale
Jeudi 17/09 Renaud	Salade verte	BAR à pâtes		Croustillant au chèvre	Raisin noir
Vendredi 18/09 Nadège	Salade de surimi pomelos sauce cocktail	Omelette à la mozza et tomates confites	Courgettes grillées	Yaourt hve à la myrtille	Glace

Lundi 21/09 Mathieu	Concombres Bio Feta/olives	Cuisse de poulet LR	P-de Terre grenaille au four	Yaourt à boire HVE	Salade de fruits frais
Mardi 22/09 Maurice	Bar à salades	Rôti de porc HVE local	Ecrasé de chou-fleur au comté	Petit suisse nature bio	Crème brûlée
Jeudi 24/09	Batavia HVE	Lasagnes épinards bio et ricotta		Tomme des Pyrénées	Kiwi
Vendredi 25/09 Hermann	Salade Francomtoise	Poisson du jour MSC	Mirpoix de carottes	Fromage portion	Chantilly aux fruit et biscuits

Lundi 28/09 Vencesla	Carottes râpées aux graines	Knepfles à la carbonara		Munster AOP	Pomme locale
Mardi 29/09 Michel	Panier feuilleté au jambon HVE	Paleron de bœuf BIO cuisson basse T°	Navet boule d'or	Fromage ou Yaourt	Crème au citron meringuée
Jeudi 1^{er}/10	Bar à salades	Escalope de dinde à la crème	Gratin dauphinois	Flan vanille lait bio	Raisin blanc
Vendredi 2/10 Léger	Salade des Andes	Brocolis bio gratinés		Fromage blanc bio	Tartelette à la compote bio