

Menu restaurant scolaire

Semaine n° 42 Du 12 au 16/10/2026

Lundi 12/10/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
 	Sauté de bœuf aux carottes Chipolatas	1.5.3.6.8 9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	Pâtes	1.3.5.6.10
 	Brocolis Bio à l'ail	1.5.6.8.9.10
 	Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7 
 	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée	

Mardi 13/10/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
 	Emincé de volaille au curry Cervelas obernois	1.5.3.6.8 9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	Riz ou blé	1.3.5.6.10
 	Julienne de légumes Bio	1.5.6.8.9.10
 	Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7 
 	Dessert : fruits frais  Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 14/10/2026		Allergènes
 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Plats variés selon arrivages ou stocks		
 	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée	

Jeudi 15/10/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
	Couscous deux viandes Pilon de poulet et merguez	1.5.3.6.8 9.10
 	Poisson	2.4.8
 	Semoule	1.3.5.6.10
 	Légumes couscous	1.5.6.8.9.10
 	Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7 
 	Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé Pâtisserie	1.3.5.6.7.8

Vendredi 16/10/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
 	Steak de bœuf VBF	1.5.3.6.8 9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	Frites fraîches locales	1.3.5.6.10
 	Légumes Bio	1.5.6.8.9.10
 	Fromage AOP ou yaourt Bio Fermier	7 
 	Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

 	Produits égalim		Végétarien
 	Produit fermier		Bio
 	Haute Valeur Environnementale (HVE)		Indication géographique Protégée (IGP)
 	Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)		Appellation d'Origine Protégée (AOP)
 	Bleu Blanc Cœur (BBC)		Label rouge
 	Pêche durable (MSC)		Commerce équitable
 	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Viande Bovine Française (VBF)
 	Produit local		Fait maison
 	agri éthique		

Allergènes majeurs ou traces /1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs /4 Poisson / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde /11 Graines de sésame /12 Anhydrides sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusque

Le salad'bar est composé de crudités, salade composée dite végétarienne ou salade protidique (féculents)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et disponibilité.

Le proviseur
P. Colmant

L'intendante
Le Gestionnaire
A. Crétel

Chef de cuisine
M. Ragereau

L'infirmière
N. Dubois