

Menu restaurant scolaire

Semaine n° 46 Du 09 au 13/11/2026

Lundi 09/11/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
 	Sauté de porc Paupiette de volaille	1.3.5.6.7 .8.9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	riz	1.3.5.6.10
 	Poêlée de légumes vert Bio	1.5.6.8.9.10
 	Fromage ou yaourt égalim	7
 	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée	

Mardi 10/11/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
 	Emincé de dinde Chipolatas	1.3.5.6.7 .8.9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	pates	1.3.5.6.10
 	Poireaux à la crème	1.5.6.8.9.10
 	Fromage ou yaourt égalim	7
 	Dessert : fruits frais  Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 11/11/2026		Allergènes
Jour férié		

Jeudi 12/11/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
 	Galette de blé noir aux dés de jambon	
 	Galette de blé noir fromage	2.4.8
 	Céréales façon pilaf	1.3.5.6.10
 	Brunoise de légumes	1.5.6.8.9.10
 	Fromage ou yaourt égalim	7
 	Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé Pâtisserie	1.3.5.6.7.8

Vendredi 13/11/2026		Allergènes
 	Salad'bar  Céleri/Carottes  Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
 	Steak haché de bœuf	1.3.5.6.7 .8.9.10
 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	Frites fraîches locales	1.3.5.6.10
 	Poêlée de légumes Bio	1.5.6.8.9.10
 	Fromage ou yaourt égalim	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
A. Cretel

Chef de cuisine
M.Ragueneau

L'infirmière