



MENU

Du 06 au 10 Octobre 2025

	P'tit Déj	Déjeuner	Dîner
Lundi		Fond d'artichaut / Concombre à la crème / Salade grecque Cordon bleu / Saumon à l'oseille / Gratin de potiron / Ebly Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Entremet chocolat	Tomate-mozza Boulette de bœuf / Tortis Fromage Fruit / Fromage blanc aux myrtilles
Mardi	Pain Beurre Confiture	Salade de carottes / Taboulé / Iceberg aux agrumes Tartiflette / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crumble poire	Endives aux noix Saucisse / Lentilles Fromage Fruit / compote
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Salade verte au fromage / Jambon asperge / Coleslaw Blanquette de veau / Gigot d'agneau flageolets / Penne / Carottes à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Barre bretonne	Carottes râpées Croq baguette / Garniture Fromage Fruit / Entremet pistache
Jeudi	Boisson chocolatée	Macédoine mayo / Salade de tomates / Crêpe champignons Pot au feu / Knack / Pommes de terre rôties / Légumes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tartelette citron	Betteraves Nuggets / Boulgour à la tomate Fromage Fruit / Salade de fruits
Vendredi		Champignon à la crème / Céleri rémoulade / Saucisson à l'ail Beignet de calamar / Œuf florentin / Epinard / Riz Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	BON WEEK-END

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :


S. POLESE

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.