



MENU

Du 7 au 11 Septembre 2026

	P'tit Déj	Déjeuner	Dîner
Lundi		Pastèque / Petits pois en salade / Iceberg Boulettes de bœuf provençales / Encornet pané / Boulgour / Poêlée bretonne Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet aux framboises	Salade d'agrumes Rougail saucisse / Riz Fromage Fruit / Fromage blanc aux fruits
Mardi	Pain Beurre Confiture	Taboulé / Mousse de foie / Concombre à la crème Steak de veau forestier / Filet de lieu dieppoise / Tortis / Choux fleurs à la polonaise Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Ile flottante	Pomelo Bolognaise / Penne Fromage Fruit / Gâteau chocolat
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Betteraves vinaigrette / Carottes râpées / Friand au fromage Omelette basquaise / Sauté de poulet / Pommes de terre rissolées / Petits pois Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tarte aux pommes	Haricots verts poivrons Toulouse / Purée de carottes Fromage Fruit / Entremet
Jeudi	Boisson chocolatée	Lentilles / Concombre / Tomates Burger/ Frites de Moselle Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crème dessert coc	Concombre Nuggets / Gratin de pommes de terre Fromage Fruit / Mousse
Vendredi		Céleri à l'indienne / Melon vert / Macédoine Poisson pané / Tripes / Riz à la tomate / Courgettes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	BON WEEK-END

(Tous les repas du soir sont accompagnés de légumes divers)

Le Proviseur :

O. PALLÉZ

L'Intendante :

S. POLÈSE

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.