

Menus des Restaurants Scolaires

	DU 03/08 AU 07/08/26	DU 10/08 AU 14/08/26	DU 17/08 AU 21/08/26	DU 24/08 AU 28/08/26
LUNDI	Salade de haricots verts bio  Emincé de dinde au paprika fumé  Lentilles Tomme noire Fruit <i>Goûter : Chocos</i> Fruit	Chou fleur bio vinaigrette  Sauté de bœuf à la provençale  Haricots beurre bio  Gouda bio  Compote pomme mangue bio  <i>Goûter : Yaourt vanille bio</i>  Biscuit	Salade de fenouil et poivrons Omelette bio ciboulette  Gratin de chou fleur bio  Fruit <i>Goûter : Pain viennois</i>  Fruit	Carottes vinaigrette balsamique Escalope de dinde  Haricots vert bio persillés  Fromage blanc bio  Fruit <i>Goûter : Compote de fruits maison</i> Biscuit
MARDI	Betteraves rouges bio  Spaghettis végétarien façon bolognaise Camembert bio  Fruit <i>Goûter : Yaourt les 2 vaches bio citron</i>  Biscuit	Salade de tomates et fêta Sot l'y laisse aux herbes  Duo de semoule de blé et complète Fruit <i>Goûter : Chouquettes maison</i> Fruit	Salade verte au chèvre bio  Brochette de bœuf grillé  Tomates provençales Gâteau au yaourt bio maison  <i>Goûter : Fruit</i> Biscuit	Piémontaise végétarien à l'edam bio  Chili végétarien bio  Semoule bio au chocolat  <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit
MERCREDI	Concombre bio au fromage blanc bio  Rôti de bœuf  Purée de pomme de terre Pomme au four <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit	Mix de salade verte Lasagnes végétarien gratinées aux légumes de saison Petit suisse bio aux fruits  Cookies maison <i>Goûter : Pain confiture</i> Fruit	Betteraves rouges en mimosa bio  Steak fromager Courgettes Fruit bio  <i>Goûter : Fromage blanc bio</i>  <i>Pain confiture bio</i> 	Salade du chef avec fromage Rôti de porc à la moutarde  PDT sautées Cône glacé <i>Goûter : Chocos</i> Fruit
JEUDI	Tarte à l'oignon maison gratinée Filet de colin sauce citron Julienne de légumes Glace vanille <i>Goûter : Madeleine</i> Fruit	Pastèque Cordon bleu frais  Carottes vichy Glace <i>Goûter : Yaourt nature bio</i>  Fruit	Gaspacho maison et mouillettes à l'huile d'olive BBQ jambon grillé  Potatoes maison Sundae <i>Goûter : Pain chocolat bio à croquer</i>  Fruit	Radis beurre bio  Sauté de veau  Purée de carottes bio  Mimolette Far breton maison <i>Goûter : Pain confiture bio</i> 
VENDREDI	Melon Chipolatas  Petits pois bio  Riz bio au lait bio  <i>Goûter : Pain beurre bio</i>  Fruit	Concombre bio à la menthe  Escalope de porc BBC charcutière  Coquillettes bio  Yaourt bio framboise  Cocktail de fruits au sirop <i>Goûter : Compote de fruits</i> Biscuit	Filet de poulet LR froid  Salade de riz bio  Tomme grise Fruit <i>Goûter : Flan vanille</i> Fruit	Salade de perles thon maïs Rôti de bœuf froid béarnaise  Chips Emmental bio  Fruit <i>Goûter : Yaourt à boire</i> Biscuit

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits

et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :





Produit local



Produit bio



Viande française



Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses

LE 31/08/26

LUNDI	Pastèque Steak fromager Coquillettes bio Yaourt vanille bio Biscuit <i>Goûter : Pain fromage</i> Fruit			
MARDI				
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :





Produit local



Produit bio



Viande française



Produit labellisé



Menu végétarien

Les groupes d'aliments : Fruits et légumes (cuidités) Féculents Produits Laitiers Fruits et légumes (crudités) Protéines animales et végétales Produits sucrés Légumineuses



Nos plats sont

Menus élaborés suivant les préconisations du PNNS (Plan National de Nutrition et Santé). Nos viandes sont d'origine Normande ou Française. Nous privilégions les approvisionnements locaux (laitages, fruits et légumes) et les produits Bio.

Les allergènes :



1. Gluten



2. Crustacés



3. Œufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céréales



10. Mollusques



11. Légumineuses



12. Produits laitiers



13. Noix



14. Mollusques