

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.
La viande de la boucherie locale *est cuite sur place
Pain issu de la boulangerie locale
Les producteurs locaux sont privilégiés.
Pour les élèves qui ne mangent pas de viande et de porc des Sardines leurs seront proposées.



Semaines du
15 au 26 septembre 2025

Lundi 15 sept

(Végétarien)

Œuf Dur/Mayo

Riz/Courgettes 

Glace

Mardi 16 sept

Tomates Vinaigrette 

Roti de Porc 

Flageolets/Carottes

Compote



Lundi 22 sept

(Végétarien)

Pizza

Dahl de Lentilles 

Eclair Vanille

Mardi 23 sept

Mousseron de Canard

Brocolis à la Crème 

Steak Haché

Fruit de Saison 

Jeudi 18 sept

Carottes Râpées 

Pâtes Carbonara 

Yaourt à la Fraise 

(Ferme des Tilleuls)

Jeudi 25 sept

Surimi/Mayo

Cheeseburger

Potatoes

Fromage Blanc Sucré

Vendredi 19 sept

Concombre 

Dos de Colin Sauce Citron

Oignons Rings

Fromage

Vendredi 26 sept

Céleri Rémoulade

Calamar à la Romaine

Poêlée de Légumes

Mousse au Chocolat

