

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Friand aux fromages</p>	<p>Salade du meunier</p>	<p>Salade de tomate</p>	<p>Taboulé Oriental</p>	<p>Salade de concombre</p>
<p>Sot l'y laisse de dinde sauce champignons</p>	<p>Poisson meunière</p>	<p>Steak du boucher</p>	<p>Piperade végétal</p>	<p>Blanquette de porc</p>
<p>Purée de butternut façon crécy</p>	<p>Chou romanesco</p>	<p>Coquillettes</p>	<p>Pomme de terres au four</p>	<p>Riz pilaf</p>
<p>////////////////////</p>	<p>////////////////////</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage à croquer</p>
<p>Yaourt à la fraise</p>	<p>Eclair vanille</p>	<p>Flan vanille</p>	<p>Pomme d'Inguinuel</p>	<p>Raisin</p>
REPAS VEGETAL				

87,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles							
gluten		mollusques		œufs		arachides	
sulfites		lupin		céleri		sésame	
poisson		moutarde		soja		fruits à coques	
crustacés		lait		LOCAL	Produit brut		

FAIT MAISON

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	53
dont sucres	21
Lipides	30

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.