

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Melon 	 Tresse fromagère 	 Salade de concombre à la Bulgare 	 Quartier de melon
	 Rôti de dinde froid 	 Égrainé de bœuf tomate 	 Haut de cuisse de poulet 	 Parmentier végétal
	 Piémontaise 	 Poêlée paysanne 	 Haricots verts 	
			 Gouda 	
	 Beignet au chocolat 	 Produit laitier 	 Fruit de saison	Compote de pomme
REPAS VEGETAL				

87,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON

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

FAIT MAISON 
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT 

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	44
Glucides	44
dont sucres	18
Lipides	53

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.

N° d'agrément : 56.185.801.CE