

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Duo céleri/carotte en râpées 	 Salade de tomate et maïs 	 Melon en quartier 	 Piemontaise (pomme de terre, tomates, œufs, carottes, cornichons, mayonnaise) 	 Pastèque en quartier 
 Chipolatas du Blavet  	 Boulette végétal  	 Sauté de porc au curry  	 Bœuf en daube à la provençale  	 Filet de poisson sauce estragon  
 Lentilles au jus 	 Pépinettes en gratin 	 Pomme vapeur 	 Carottes braisées 	 Brocolis en fleurettes sautés 
 Fromage ST Paulin 	 Fromage 	 Fromage 	 Fromage à tartiner qui rit 	 Fromage 
 Petits suisses aux fruits 	 Raisin 	 Fruit de saison 	 crème au œufs 	 Timbale de glace vanille 
	REPAS VEGETAL			

87,5% PRODUIT BRUT/FAIT MAISON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
œufs		céleri	
arachides		soja	
		fruits à coques	
		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	41
Glucides	60
dont sucres	31
Lipides	35

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