



MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 07 septembre 2026 au 11 septembre 2026



	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	MENU VEGETARIEN <i>Bar à salades</i> *** <i>Coquillettes bio gratinées aux petits légumes</i> *** Fromage *** Mousse au chocolat ou fruit	<i>Bar à salades</i> *** <i>Blanquette de volaille</i> <i>Carottes et pommes de terre</i> *** Fromage *** Ile flottante ou fruit	<i>Bar à salades</i> *** <i>Bœuf bourguignon bio</i> <i>Boulgour bio</i> *** Fromage *** Compote ou fruit	<i>Bar à salades</i> *** Saucisse blanche Purée *** Fromage *** Fruits au sirop	<i>Bar à salades</i> *** Poisson à la bordelaise Gnocchis Poêlée de légumes *** Fromage *** Desserts variés
Dîner	<i>Bar à salades</i> Cordon bleu Poêlée de légumes Divers desserts	<i>Bar à salades</i> <i>Spaghettis à la bolognaise</i> Divers desserts	<i>Bar à salades</i> <i>Croque-Monsieur</i> Divers desserts	<i>Bar à salades</i> Filet de colin Semoule Divers desserts	Bon week end

Les repas sont préparés sur place et peuvent être servis sans viande. *Les plats inscrits en italique sont « préparés maison »*

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs, notamment de la date limite de consommation ou d'un problème de livraison.

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16/03/2017)

Textes applicables : règlement UE n°1169/2011 et décret n° 2015-447 du 17/04/2015. Liste consultable sur panneau d'affichage.

L'Intendante
Mme SCHMITT

Le Proviseur
M. HAAR