



MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 12 octobre au 16 octobre 2026



	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner	Bar à salades *** Bouchée au poisson Riz safrané *** Fromage *** Fromage blanc aux fruits rouges	Assiette de charcuterie *** Sauté de volaille à la Normande Purée de céleri *** Fromage *** Crème dessert	Bar à salades *** Sauté de porc aux olives Flageolets verts *** Fromage *** Tarte aux pommes	MENU HALLOWEEN VEGETARIEN Bar à salades / Salade d'œufs colorés *** Pâtes oranges et noires artisanales de Talange Légumes *** Fromage *** Donuts d'Halloween	MENU VARIE
Dîner	Bar à salades Escalope de poulet Duo de carottes Fromage et tarte aux pommes	Bar à salades Rôti de porc aux herbes Pâtes Fromage et fruit	Bar à salades Poisson pané Gratin de pâtes Fromage et millefeuille	Bar à salades Rôti de bœuf Ecrasé de pommes de terre Fromage et flan au caramel	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 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