



MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 14 septembre 2026 au 18 septembre 2026



	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Déjeuner	Bar à salades *** Normandin de veau Pâtes torsades *** Fromage *** Yaourt ou fruit	MENU VEGETARIEN Bar à salades *** Pommes rissolées Fromage blanc *** Fromage *** Fruits au sirop ou fruit	Bar à salades *** Sauté de porc Blé bio *** Fromage *** Beignet aux pommes ou à la framboise	Bar à salades *** Saucisse de Toulouse Lentilles, pommes de terre et carottes *** Fromage *** Fromage blanc ou fruit	Bar à salades *** Cordon bleu Poêlée de haricots *** Fromage *** Desserts variés
Dîner	Crudités Kebab Pommes rosti aux oignons Divers desserts	Crudités Quiche aux lardons Divers desserts	Bar à salades Tartiflette Divers desserts	Bar à salades Poisson pané Pâtes 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