



MENU ELABORE PAR L'EQUIPE DE CUISINE



Menu du 15 septembre 2025 au 19 septembre 2025

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Déjeuner	<i>Salade tomate-mozzarella</i> *** Palette de porc <i>Sauce barbecue</i> <i>Petits pois - carottes</i> *** Fromage *** Pomme ou fruit	Assiette de charcuterie <i>Ou salade</i> *** <i>Omelette aux fines herbes</i> <i>Risotto à la courgette</i> *** Fromage *** Yaourt bio	<i>Bar à salades</i> *** <i>Quiche au lard maison</i> *** Fromage *** <i>Chou à la crème pâtissière</i>	MENU VEGETARIEN <i>Bar à salades</i> *** Filet de hoki <i>Pomme vapeur et brocolis</i> *** Fromage *** Fruits au sirop	<i>Bar à salades</i> *** <i>Sauté de poulet forestier</i> <i>Pâtes et haricots verts</i> *** Fromage *** <i>Fromage blanc à la normande ou sur coulis</i>
Dîner	<i>Bar à salades</i> <i>Assiette barbecue</i> Fruit	Pâté de campagne <i>Escalope de volaille grillée</i> <i>Gratin dauphinois</i> Glace	<i>Bar à salades</i> <i>Goulash hongroise</i> <i>Crème brûlée maison</i>	<i>Bar à salades</i> <i>Crêpes au jambon maison</i> <i>Beignet maison</i>	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. Guillaume