




MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 27 avril 2026 au 01 mai 2026



	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Déjeuner	<p><i>Bar à salades</i> *** Steak haché Frites <i>Carottes vichy</i> *** Fromage *** Yaourt ou fruit</p>	<p>Feuilleté au fromage *** <i>Rougail saucisse (Egalim)</i> <i>Riz créole et brocolis</i> *** Fromage *** Fruit de saison</p>	<p><i>Bar à salades</i> *** <i>Escalope de dinde panée maison</i> <i>Pâtes au beurre et poêlée de légumes</i> *** Fromage *** <i>Beignet maison</i></p>	<p>MENU VEGETARIEN Bar à salades *** Filet de colin en croûte d'herbe  <i>Tomate provençale</i> Purée *** Fromage *** Glace ou fruit</p>	<p>FERIE</p>
Dîner	<p><i>Bar à salades</i> Omelette aux fines herbes Ratatouille <i>Cake au citron</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Pizza maison</i> Fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> <i>Escalope de porc charcutière</i> Yaourt</p>	<p>/</p>	<p>Bon week end</p>

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