

Menu du 28 septembre au 16 octobre 2026

Menus végétariens : en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019 : "les gestionnaires publics ou privés des services de restaurant collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Présence possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28 septembre au 02 octobre	Carottes râpées Saucisses Petits pois Crème dessert maison	Salade verte/fromage Râgout de porc Pommes de terre Fruits au sirop	Salade de riz , olives, fromage Poisson au four Trio de haricots Fruit	Concombres Couscous aux légumes Semoule  Fromage blanc
05 au 09 octobre	Salade de betteraves, féta Rôti de porc Carottes vichy Verrine façon charlotte aux fruits frais	Salade verte Paëlla au poisson Fromage Compote	Salade de pois chiches, tomates Gratin de courgettes à la viande hachée Flan	Salade de haricots verts Pâtes au basilic Fromage râpé  Fruit
12 au 16 octobre	Semaine du goût; "AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE"			
	 Le Maroc Taktouka, pain grillé (salade de poivrons cuits) Tajine de poulet Petits pois, carottes, Pommes de terre Salade d'oranges	 L'Espagne Gaspacho Fideua au poisson (vermicelles, poisson, fruits de mer) Flan Catalan	 La Grèce Salade grecque (tomates, concombres, olives, féta)  Fasolada (Soupe aux haricots blancs et légumes) Yaourt à la grecque Miel	 L'Algérie Salade verte Tlitli (Orzo, Pois chiches, viande) Basboussa (Gâteau de semoule)