

MENU ENFANTS

Du lundi 19 au vendredi 23
octobre 2026



LUNDI

Potage Ésaü

Chili sin carne aux pois et haricots rouges

Bio Riz Bio nature

Orange

MARDI

Carottes râpées

Bio Œuf dur Bio, sauce crème

Purée d'épinards

Bio Fromage blanc Bio sucré

MERCREDI

Concombre et radis vinaigrette

Hachis parmentier

Fromage

Barre glacée

JEUDI

Salade aux dés de fromage



Sauté de dinde, sauce miel - moutarde

Jardinière de légumes

Fromage

Riz au lait vanillé

VENDREDI

Velouté de courgettes



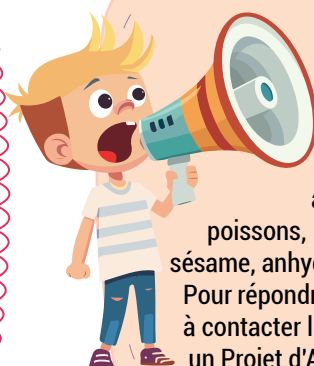
Filet de poisson du marché,
sauce citron

Gratin de chou-fleur et brocolis

Fromage

Banane

ALLERGIES



Les plats proposés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire du règlement n°1169 / 2011 du 25 octobre 2011 (liste des allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin, mollusques).

Pour répondre à vos préoccupations et obligations, nous vous invitons à contacter la médecine scolaire et le directeur de l'école afin d'établir un Projet d'Accueil Individualisé avec notre service.

TRAÇABILITÉ

Nous privilégions les filières locales et fermières et l'origine française de nos produits. "Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles".

