

MENU ENFANTS

Du lundi 5 au vendredi 9
octobre 2026



LUNDI

Salade Dame blanche

Couscous de bœuf Bio et merguez

Légumes pour couscous et semoule Bio, sauce harissa

Fromage

Mousse au chocolat "maison"

MARDI

Potage Saint-Germain

Cœur de Merlu, sauce armoricaine

Pommes de terre vapeur

Fromage

Raisin

MERCREDI

Œuf à la coque - mouillette

Rôti de veau, sauce normande

Poêlée forestière

Opéra

JEUDI

Carottes râpées

Blanquette de poisson

Gratin de chou-fleur

Fromage

Salade de fruits "maison"



VENDREDI

Crème de champignons

Omelette à l'australienne

Haricots beurre

Crème aux œufs



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".

