



Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Beignet de chou-fleur	Tomates vinaigrette	FERMETURE RESTAURATION SCOLAIRE	Salade de blé à la parisienne (tomates, maïs, échalotes, basilic)	Carottes râpées Vinaigrette au persil
Cordon bleu (volaille) Filet de hoki sauce citron	 Coquillettes et sauce végétarienne à l'italienne (lentilles, brunoise de légumes, poivrons rouges et verts, olives vertes et noires, tomates, oignons)		 Sauté de boeuf braisé au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail)	Rôti de porc au jus (oignons, brunoise de légumes, herbes de provence, ail) Filet de merlu sauce basquaise (tomate, oignons, poivrons)
Riz, carottes, navets			Pommes vapeur persillées Légumes pot-au-feu	Gnocchi
Saint Moret	Yaourt nature		Fromage blanc nature	Emmental (portion)
Raisin	Compote pomme banane/fraise		Poire	Cake au citron (œuf, farine, sucre, levure, fromage blanc, citron)



Production locale



Produits BIO



Poissons issus de la pêche durable



Origine France



Viande racée



Label Rouge



Produit BIO et local



Spécialité du chef



Plat végétarien



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée



Nouvelle recette