

RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
bleue
Produits
locaux
et/ou
bio

05.10

Cuisse de poulet
Poêlée de légumes aux épices
Fromage
Fruit de saison*

06.10

Œuf durs sauce tartare
Galette végétale
Choux chinois
Fromage - Fruit de saison *

07.10

Tomates vinaigrette
Rôti de porc
Brocolis /romanesco
Fromage - Fruit de saison

08.10

Navarin d'agneau
Pâtes
Yaourt
Pâtisserie

09.10

Merlu ravigote aux baies de goji
Poêlée de légumes
Fruit de saison *

Repas zéro
déchet

12.10

Salade mixte
Pâtes bolognaise
Mousse choco

13.10

Couscous végétarien
soja + légumes
Yaourt
Fruit de saison *

14.10

Cordons bleus
ratatouille
Fromage blanc
Fruit de saison

15.10

Friand au fromage
Poisson jus légumes
Petits suisse
Fruit de saison*

16.10

Pâté en croute
Emincé de volaille
Rissotto + petits pois
Yaourt*



BONNES VACANCES À TOUS

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas **BIO** sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

* Produits **BIO** subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.