





















| SEMAINE DU 28<br>SEPTEMBRE AU 02<br>OCTOBRE 2026 | MENU   | ENTREE   | PLAT LEGUMES  | LAITAGE   | DESSERT   |
|--|--|--|---|---|---|
| <b>LUNDI 28<br/>SEPTEMBRE 2026</b>               | Duo de choux blancs et rouges râpés<br>Poisson blanc sauce échalotte<br>Purée de citrouille<br>Suisse mousse<br>Tarte aux pommes |    |    |    |    |
| <b>MARDI 29<br/>SEPTEMBRE 2026</b>               | Betteraves rouges et maïs<br>Fondant de porc à la moutarde<br>Mélange de céréales<br>Gouda<br>Raisin Italia                      |    |    |    |    |
| <b>MERCREDI 30<br/>SEPTEMBRE 2026</b>            | Salade batavia<br>Pilons de poulet<br>Pâtes au jus Farfale<br>Yaourt onctueux vanille<br>Poires cuites au four                   |    |    |    |    |
| <b>JEUDI 01 OCTOBRE<br/>2026</b>                 | Céleri rémoulade<br>Gratin mexicain<br>Chips de maïs<br>Brie<br>Ananas au sirop  |    |    |    |    |
| <b> VENDREDI 02<br/>OCTOBRE 2026</b>             | Haricots blancs en salade<br>Lapin<br>Tomates provençales<br>Faisselle<br>Compote  |  |  |  |  |

Susceptible de modifications

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets