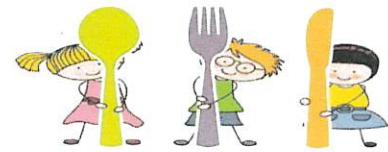


Menus du restaurant scolaire

Semaine du
42 / 1

13-oct au 19-oct 2025



Lundi 13-oct

Substitution

Pâté de campagne

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, soja

Cordon bleu

céréales contenant du gluten, lait

Haut cuisse de poulet

Petits pois carottes

Cantal AOP

Lait



Banane Bio



Substitution

Substitution



France



AOP

PAI - Allergie

HERAIL Alba



BRZEZINSKI
Marceau

Blanc d'œuf cru

Pomme et pêche

Mardi 14-oct

MENU VEGETARIEN

Substitution

Betterave vinaigrette

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde Stock-tampon 2-5/1

Omelette Bio à l'emmental

lait, œufs



Hachis parmentier

Frites Steakhouse

Edam

Lait

Biscuit roulé à la crème brûlée

céréales contenant du gluten, lait œuf

Fromage blanc + sucre

Substitution

Substitution

Substitution



Local



TDF



MSC



RUP

PAI - Allergie

Blanc d'œuf

Pomme et pêche

Pistache

Fruits à coque

Jeudi 16-oct

Substitution

Salade mâche et endive vinaigrette crémeuse

anhydride sulfureux et sulfites, moutarde

Salade mâche et endive

Saucisse de Toulouse

Lentilles Bio



Brie

Lait

Pomme au four

Orange

Substitution

Substitution

PAI - Allergie

Blanc d'œuf

Pomme et pêche



Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est un repas très important. Il nous aide à l'énergie pour faire nos activités. Prenez par exemple un verre de jus d'orange ou un fruit, un yaourt, une tartine de pain avec du beurre et de la confiture, et un bol de thé ou de chocolat chaud.

Le déjeuner

As déjeuner, c'est le temps de varier les aliments : légumes, **protéines**, viande ou poisson, fruits, produits laitiers.

Le dîner

Le soir, il a besoin de moins d'énergie que le matin. Mangez sans trop manger. Le midi, mangez des légumes plus légères.

Le goûter

Le goûter aussi est utile pour avoir des forces jusqu'au dîner. N'hésitez pas à prendre un fruit, du lait ou du thé chaud.

Le petit déjeuner

Le petit déjeuner est un repas très important. Il nous aide à l'énergie pour faire nos activités. Prenez par exemple un verre de jus d'orange ou un fruit, un yaourt, une tartine de pain avec du beurre et de la confiture, et un bol de thé ou de chocolat chaud.

Le déjeuner

As déjeuner, c'est le temps de varier les aliments : légumes, **protéines**, viande ou poisson, fruits, produits laitiers.

Le dîner

Le dîner aussi est utile pour avoir des forces jusqu'au dîner. N'hésitez pas à prendre un fruit, du lait ou du thé chaud.