

MENU

Semaine 40 – du 28 septembre – au 02 octobre 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Concombre

Sauté de poulet
aux olives vertes

Riz

Yaourt
nature

Raisin

Salade de
tomates

Boulettes de
bœuf

sauce curry

Ebly

Fromage à
la coupe

(Vache, brebis, chèvre)

Pomme ou
Poire

Feuilleté au
fromage

Moussaka

Laitage

Pâtisserie

Taboulé
(Semoule)

Calamars à la
romaine

Haricots verts

Fromage à
la coupe

(Vache, brebis, chèvre)

Fruit de saison

Salade verte

Couscous
végétarien

(Semoule)

Fromage à
la coupe

(Vache, brebis, chèvre)

Pomme ou
Poire

Appellation d'origine protégée
Indication géographique protégée
Produit issu de l'agriculture biologique
Haute valeur environnementale



Produit de la mer durable
Viandes françaises
Certification environnementale niveau 2
Label rouge



Œuf de France
Aide UE à destination de l'école
Fait maison
Produits locaux



Les menus sont proposés sous réserve de modification de dernière minute due à un impondérable et sont soumis aux contraintes de production des agriculteurs locaux.

Ils sont validés par une diététicienne - numéro ADELI 84 95 00 350