

MENUS du Mercredi 1er octobre au Vendredi 17 octobre 2025			
	1er octobre au 3 octobre 2025	du 6 octobre au 10 octobre 2025	du 13 octobre au 17 octobre 2025
lundi		Carottes - Fenouil Navarin de moutin printanier Yaourt Fruits	Sardines - Filets de maquereaux Rôti de bœuf Purée Petits Suisses Fruits
mardi		Chou rouge - Betteraves Steak haché  Frites Liégeois Fruits	Salade de riz - potage Emincés de porc Chou-fleur  Fromage blanc Fruits
mercredi	Carottes râpées - Betteraves Rôti de veau Petits pois  Viennois - Œufs au lait Fruits	Champignons à la Grecque - Radis Rognons sauce Madère Pâtes Glace Fruits	Oeurs mayonnaise Filet de poisson Blé Riz au lait Fruits
jeudi	Charcuterie Filet de poisson Gratin de pommes de terre Pâtisserie Fruits	Salade composée Plat végétarien Fromage blanc Fruits	Entrée chaude Escalope de volaille Epinards Béchamel  Yaourt aux fruits Fruits
vendredi	Salade composée Cuisse de pintade Poêlée de légumes  Mousse au chocolat Fruits	Charcuterie Filet de poisson Poêlée de légumes  Pâtisserie Fruits	Hors d'œuvre variés Cordon bleu  Pâtes Laitage Dessert au choix - Fruits

9 repas Viande
3 repas Poisson
1 repas sans viande ni poisson

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole .

Philippe ROCHE
Proviseur


Gwendal THIBAUT
Agent Comptable


Cécile CABIRAN
Infirmière
