

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29/09/25 Au 03/10/25	 Œuf dur mayonnaise	 Tomates mozzarella	 Salade verte	 LE JOUR DU Végé Potage de légumes	Friand au fromage
	Brandade de poisson		 Sauté de veau à l'ancienne	Gnocchis napolitain et parmesan	 Rôti de porc aux champignons
	 Croûtons à l'ail		 Frites	 Edam	 Haricots verts
	 Brie		 Fromage à la coupe	 Tarte aux pommes 	 Emmental
	 Fruit de saison		 Fruit de saison		 Fruit de saison
Goûter		MENU DES ENFANTS MATERNELLE ROMPUDE	Cookie Jus de fruit	FETONS LES ANNIVERSAIRES DU MOIS	
Du 06/10/25 Au 10/10/25	 Carottes râpées	 Salade, parmesan, féta, mâche, oignon rouge	 LE JOUR DU Végé Pois chiche en salade	 Concombres en vinaigrette	 Soupe de légumes
	Filet de lieu sauce armoricaine		 Quiche au chèvre	Cordon bleu	 Ragoût de boeuf
	 Coquillettes		 Epinards béchamel	Pommes "sourire"	 Petits-pois
	 Gouda		 Fromage blanc	 Brie	 Crème dessert à la vanille
	 Compote de pomme		 Fruit de saison	Raisin	 Biscuit
Goûter		MENU À THÈME : SUD OUEST	Pain et chocolat noir Verre de lait	MENU DES ENFANTS MATERNELLE PATUS	
Du 13/10/23 Au 17/10/23	LA SEMAINE "GOÛT DU TERROIR"				 LE JOUR DU Végé
	RECETTES NORMANDES	RECETTES ALSACIENNE	RECETTES BRETONNE	RECETTES PROVENÇALE	RECETTES AUVERGNATE
	 Soupe de carottes	 Flammekueche	 Haricots verts remoulade	Tarte à la tomate et moutarde	Cake auvergnas
	Filet de poulet sauce normande	 Choucroute	 Cotriade de poisson	 Pâtes à la provençale	 Potée de légumes au quasi de veau
	 Pomme de terre au camembert	 Carré de l'est	 Riz aux crevettes	 Gouda	 Saint nectaire
	Tarte normande	 Fruit de saison	 Far breton 	 Tropicéenne	 Flagnarde pommes cassis 
Goûter			Madeleine Jus de fruit		

LEGENDE:



Origine France



Label rouge



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Indication Géographique protégée

Pain non bio