

MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 MENU D'HALLOWEEN	VENDREDI 6
Salad' bar   - Steak haché sauce béarnaise  ou Potée végétarienne   avec Pâtes  Haricots verts  - Yaourt   - Crème vanille ou chocolat  Compote de pommes Fruits 	Assiette de crudités   Tartine campagnarde  - Sauté de porc au caramel   ou Pavé de Vire aux pommes  ou Filet de poisson  avec Riz Endive braisée   - Fromage  - Verrine façon tiramisu  Salade de fruits frais Fruits 	Salad' bar   - Œuf cocotte au bacon ou Œuf cocotte végétarien avec Gnocchis poêlés Epinards  - Yaourt   - Dessert du jour Fruits 	Salad' bar   Soupe à la citrouille   - Hot-dog  ou Hot-dog au poisson  ou Tarte végétarienne   avec Frites  Gratin de potimarron    - Fromage  - Muffin chocolat/orange  Mousse à la myrtille  Fruits 	Salad' bar   - Poulet rôti  ou Filet de poisson  avec Ebly Carottes au cumin   - Yaourt   - Fromage blanc caramel ou fruits rouges  Poire au sirop Fruits 
				

Préparation Maison 

Produits de Saison 

Produits Locaux 

Produits issus de l'Agriculture Biologique 

Programme « Lait et produits laitiers à l'école » 

L'équipe de restauration se réserve le droit d'effectuer des modifications pour des raisons techniques

LE PROVISEUR, L. MACREL

LA GESTIONNAIRE, A. VIAL