

MENU MIDI



Semaine du 5 au 9 octobre 2026

La cheffe et son équipe vous proposent



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Buffet Hors d'Œuvre Macédoine de légumes au jambon Pomelos Bio	Buffet Hors d'Œuvre Taboulé aux crevettes	Pâté de foie Buffet Hors d'Œuvre	Buffet Hors d'Œuvre Salade de pomme de terre/hareng	Buffet Hors d'Œuvre salade andalouse
Plat	Steak haché Risotto aux champignons Poisson corn flakes riz fondue de poireaux Légumes de saison	Sauté de volaille jambalaya Roti de bœuf Oeufs brouillés au fromage Frites Poêlée de poivrons Champignons	Hachis parmentier Hachis Végé Carottes rondelles Légumes de saison	Carbonade flamande Poisson du jour Gratin de pâtes au fromage Pâtes semi complète Choux rouge aux pommes Légumes de saison	Entrecôte/faux filet Œufs cocotte Pomme de terre à la crème brocolis /choux fleurs Légumes de saison
Laitage / Fromage	Yaourt nature bio (poche)	St nectaire, Bleu d'Auvergne Comté, Camembert, Pt l'Evêque	Yaourt nature bio (poche)	Fromage	Yaourt nature bio (poche)
Dessert	Gâteau au chocolat Compote de framboise	Fromage Blanc Nature Bio	Crème brûlée	Buffet de tartelette Pêches au sirop	Dessert lacté Liégeois aux fruits
Fruits	Kiwi Bio	Pomme BIO	Banane BIO	Raisin	
Chaîne rapide	Buffet Hors d'Œuvre Steak haché riz Yaourt bio (poche) Dessert du jour	Buffet Hors d'Œuvre Roti de bœuf Frites Fromage Dessert du jour	*Le menu est susceptible d'être modifié selon les aléas des livraisons	Buffet Hors d'Œuvre Carbonade flamande Pâtes semi complète Fromage Dessert du jour	Buffet Hors d'Œuvre Entrecôte/faux filet Pomme de terre à la crème Yaourt bio (poche) Dessert du jour



Issu d'une agriculture bio française



Produit bio de l'Union européenne

Fait maison

(préparé par les agents de restauration)



Appellation d'origine protégée



Végétarien

Provenance de la viande :



France



Normandie



Bio

Le Proviseur,

J. ROUPSARD

Le Secrétaire Général,

E. WERQUIN



MENU SOIR

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

La cheffe et son équipe vous proposent

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8
Entrée	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix	Entrée au choix
Plat	Saucisse de bœuf sauce moutarde Plat végété Céréales gourmandes aux petits légumes	Croissant au jambon Croissant végété	Spaguettis bolognaises Spaguettis sauce végété salade	Sauté de porc au chorizo Semoule ratatouille
Dessert	Fromage ou yaourt Semoule au chocolat ☺	Fromage ou yaourt Entremet spéculos ☺	Fromage ou yaourt Yaourt de la ferme	Fromage ou yaourt Flan à l'abricot ☺

Le Proviseur,


J. ROUPSARD

Le Secrétaire Général,


E. WERQUIN

