

MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
ENTREES				
Maquereau à la Moutarde <i>présent : MOUTARDE, POISSON</i> Agriculture Biologique Salade Marocaine Concombre vinaigrette <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Région ultrapériphérique	Salade de chou-fleur Bollywood <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Carottes râpées à la ciboulette <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Agriculture Biologique, Autres mentions valorisantes (bleu blanc cœur...), Haute valeur environnementale, Région ultrapériphérique Bol de salade <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Région ultrapériphérique Œufs durs gratinés curry et cumin <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</i>	Salade de penne au thon <i>présent : GLUTEN, MOUTARDE, POISSON, SULFITES</i> Région ultrapériphérique Betteraves et maïs <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Région ultrapériphérique Chou chinois en salade <i>présent : SULFITES, SÉSAME</i>	Chou rouge persillé <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Région ultrapériphérique Duo de Tomate et Concombre <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Indication géographique protégée, Région ultrapériphérique Chou blanc vinaigrette <i>présent : MOUTARDE, SULFITES</i> Région ultrapériphérique	Feuilleté au fromage <i>présent : FRUITS A COQUE, GLUTEN</i> Cœur de palmier en salade <i>présent : LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, POISSON, SULFITES</i> Céleri rémoulade à l'ancienne <i>présent : LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, OEUF, SULFITES</i> Région ultrapériphérique
PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS				
Nuggets de volaille <i>présent : GLUTEN</i> Nuggets de poisson <i>présent : CRUSTACÉS, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), MOUTARDE, POISSON</i> Nuggets de blé <i>présent : CÉLERI, GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</i> Spaghettis <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</i> Carottes persillées <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Agriculture Biologique, Autres mentions valorisantes (bleu blanc cœur...), Haute valeur environnementale	Filet de colin lieu sauce armoricaine <i>présent : CRUSTACÉS, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES</i> MSC Céréales gourmandes <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE), SOJA</i> Agriculture Biologique Haricots verts <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Rougail saucisse Dos de colin aux crevettes <i>présent : CRUSTACÉS, GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES</i> Autres mentions valorisantes (bleu blanc cœur...) Croque-monsieur végétarien <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</i> Riz créole <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Jardinière de légumes <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Fricassée de dinde forestière <i>présent : LAIT (LACTOSE), SULFITES</i> Filet de julienne au beurre blanc <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES</i> Riz aux courgettes <i>présent : CÉLERI, LAIT (LACTOSE), OEUF</i> Agriculture Biologique, Région ultrapériphérique Semoule aux petits légumes <i>présent : GLUTEN</i> Brocoli à la crème <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Sauté d'agneau aux oignons rouge Brochette de poissons sauce Cardinal <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE), POISSON, SULFITES</i> Appellation d'origine protégée, Région ultrapériphérique, MSC Galette végétale haricots rouges <i>présent : GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</i> Purée <i>présent : LAIT (LACTOSE), SULFITES</i> Epinards à la crème <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>
PRODUITS LAITIERS				
Emmental portion <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Fromage frais aux fruits <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Brie <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Edam <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Yaourt aromatisé <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>	Chaource <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Appellation d'origine protégée	Fromage ail et fines herbes <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Yaourt nature sucré <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i>
DESSERTS				
Compote de pommes Corbeille de fruits	Yaourt gélifié caramel <i>présent : LAIT (LACTOSE)</i> Commerce équitable Corbeille de fruits	Raisin blanc Poire conférence	Cône vanille chocolat <i>présent : GLUTEN, SOJA</i> Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Les **ALLERGENES** sont écrits en majuscules et en rouge

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes matérielles tout en respectant l'équilibre alimentaire.

La Proviseure