

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 3 Novembre au Vendredi 7 Novembre 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Tarte fromage 1-3-7
Filet de merlu MCS au citron 4-7
Petit pois/carottes
Dessert lacté 7

Mardi



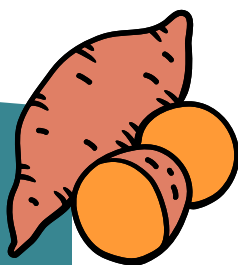
Chou blanc vinaigrette aux raisins secs 10-12
Œuf a la catalane 3-7
Blé bio 1
Gateau poire chocolat 1-3-7-8

Mercredi



Salade pâtes / thon / féta AOP 1-4-7-10-12
Blanquette de veau 7
Butternut rôti
Fruit de saison

Jeudi



Salade verte 10-12
Saucisse grillée
Patate douce/haricots verts BIO
Fromage a la coupe AOP 7

Vendredi



Crème Dubarry (chou fleur) 1-7
aux croutons
Haut de cuisse de poulet rôti
Pomme de terre quartier
Fruit de saison

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

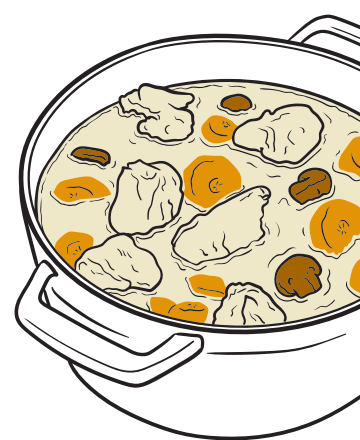
La recette de la cuisine centrale : La Blanquette de veau

Faire revenir le sauté de veau, puis le réserver.

Faire ensuite sauter les champignons, les oignons et les carottes.

Rajouter les morceaux de veau, le bouquet aromatique puis le vin blanc. Laisser réduire puis mouiller à hauteur et assaisonner.

Cuisson au four à 170° pendant 1h30. Liaison à la maïzena puis crème et muscade au dernier moment. Finition avec un trait de jus de citron.



Allergènes*

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Aracides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.



Elaboré sur place



Local région

