

MARD 06/10

MERCREDI 07/10

JEUDI 08/10

VENDREDI 09/10

BUFFET DE CRUDITÉS 

LASAGNES FROMAGE AOP

FRUIT

MENU SELON EFFECTIF

BUFFET DE CRUDITÉS 

POISSON FRAIS SELON
ARRIVAGE

RIZ PILAF

CHOUX À LA CRÈME

BUFFET DE CRUDITÉS 

CUISSE DE POULET

CHOU FLEUR

FROMAGE AOP 

FRUIT



Local



Fait Maison



Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

S. CHARLES

La Principale
LE PRINCIPAL

L. LIGNAN

LE CHEF DE CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale

জগদীশ ব্রহ্মচন্দ্র

LE GESTIONNAIRE

Robert
#3340 L

LUNDI 12/10

MARDI 13/10

MERCREDI 14/10

JEUDI 15/10

VENDREDI 16/10

SOUPE DE LÉGUMES 

POISSON PANÉ

ÉPINARDS EN BÉCHAMEL 

FROMAGE AOP  

FRUIT

SALADE STRASBOURGEOISE 

CROQUETTE DE RIZ  

KETCHUP MAISON 

MIJOTÉ DE HARICOTS
BLANCS   

YAOURT BIO 

MENU SELON EFFECTIF

SALADE D'ENDIVES AU BLEU

PÂTES A LA BOLOGNAISE  

MOUSSE DE FRAMBOISE 

BUFFET DE CRUDITÉS 

SAUTE DE PORC À LA
MOUTARDE 

CAROTTES BRAISÉE 

FROMAGE AOP  

COMPOTE BIO 

 Menu conseillé

 Local

 Végétarien

 Bio

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

* Assaisonnement à part

S. CHARLES
LE PRINCIPAL



L. LIGNAN
LE CHEF DE CUISINE

S. LECLEERCQ
LA GESTIONNAIRE



Ministère de l'Éducation Nationale