



Menu

Du 21 au 25 septembre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE PONT L'ABBE D'ARNOULT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE NICOISE		TOMATE BIO VINAIGRETTE	FLAN AUX TROIS LEGUMES
SAUCISSE FACON ROUGAILLE (avec riz)	CROQUE- MONSIEUR AU FROMAGE		SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE	EMINCES DE POULET AU CURRY
EDAM	SALADE VERTE BIO		TOMME BLANCHE	POMMES DE TERRE AU FOUR
LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT FERMIER AROMATISE LA VACHE CHARENTAISE		FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	BRIE
	COMPOTE POMME- FRAISE			SALADE (pomme, poire)



Repas végétarien



Plat biologique



Légumes bio du jardin d'APO



Produit fermier



Pêche durable



Plat HVE

En complément des plats indiqués « AB » ou Label de qualité dans nos menus, nous utilisons chaque jour, dans nos préparations, des ingrédients Bio ou labellisés, variables selon la saisonnalité et les disponibilités, en conformité avec les exigences de la loi EGALIM.

Les menus sont susceptibles d'être ajustés en fonction de la récolte des légumes de notre jardin ou de nos approvisionnements.

