



Menu

Du 28 septembre au 2 octobre 2026



RESTAURANT SCOLAIRE



ECOLE PONT L'ABBE D'ARNOULT



Lundi

TOMATE
VINAIGRETTE

JAMBON BLANC

MACARONIS AU
BEURRE

EMMENTAL

POIRES AU SIROP

Mardi

SALADE
PIEMONTAISE

POULET
BASQUAISE

GRATIN DE
COURGES BIO
DU JARDIN



CHAVROUX
PORTION

POMME

Mercredi

Jeudi

MACEDOINE DE
LEGUMES
MAYONNAISE

NUGGET VEGETAL

PUREE SAINT
GERMAIN

EDAM

BANANE

Vendredi

SALADE
(salade verte,
gésiers, croûtons)



LASAGNES AU
POISSON -
FROMAGE RAPE



FROMAGE BLANC
AU SUCRE

ECLAIR A LA
VANILLE



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.

