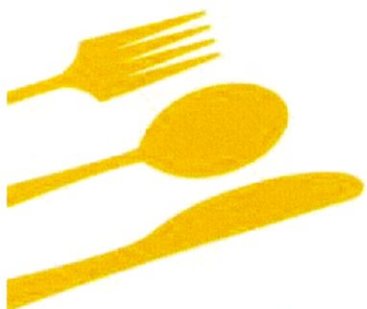




Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



Du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOUT

ECOLE PONT L'ABBE D'ARNOULT



Lundi

TARTE SAINT
TURJAN



POTIMARRON BIO
DU JARDIN
A LA BOLOGNAISE



EMMENTAL

POIRE

Mardi

MOUSSE DE
CAROTTES, CUMIN



CASSOULET

CAMEMBERT BIO



YAOURT FERMIER
SUCRE
LA VACHE
CHARENTAISE



Mercredi

Jeudi

TABOULE

WAGASHI SAUCE
CURRY COCO



POMMES DE TERRE
ET
LEGUMES BIO DU
JARDIN



CREME AU
CITRON

POMME

Vendredi

PECHE AU THON
MAYONNAISE



SAUTE DE DINDE
AUX PRUNEAUX

PUREE DE
CAROTTES,
PANAIS, PDT



FROMAGE BERET
DU GUA
PAIN SPECIAL



BABA FRAMBOISE
SPECULOS



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.