



Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



Du 5 au 9 octobre 2026

ECOLE PONT L'ABBE D'ARNOULT

Lundi

CAROTTES RAPEES
BIO
VINAIGRETTE



ROTI DE DINDE
EN SAUCE

POLENTA SAUCE
TOMATE

TOMME BLANCHE

RAISIN

*Menu
Végétarien*

Mardi

CREPE AUX
CHAMPIGNONS

SAUCISSE
VEGETALE

PUREE DE
CAROTTES

FROMAGE BLANC
AU SUCRE

SALADE (pomme,
poire)

Mercredi

Jeudi

PATE DE FOIE -
CORNICHONS

BŒUF BRAISE

BLE A LA
PARISIENNE

GOUDA

CREME PRALINEE

Vendredi

SALADE
(salade verte,
noix)



TARTIFLETTE
MAISON

YAOURT NATURE
AU SUCRE

BANANE



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.