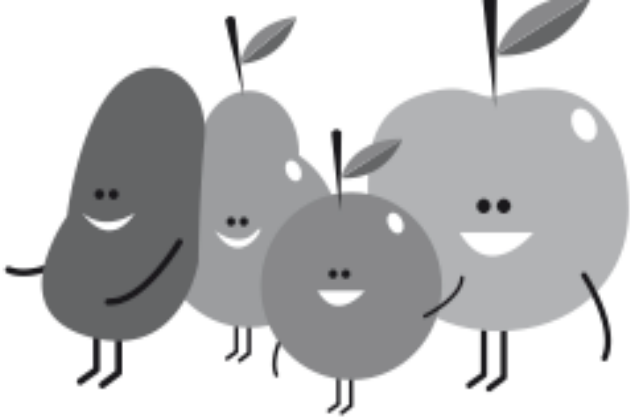
Menus

Restauration scolaire



Du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2026

LA SEMAINE DU GOÛT

Date	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée	Salade vinaigrette	Saucisson à l'ail	Pizza au fromage	Chou-fleur vinaigrette	Carottes râpées
Plat principal	Tagliatelles au saumon	Steak haché	Ravioli	Cuisse de poulet	Hamburger
Légumes		Purée de patate douce	Salade verte	Haricots verts	Pommes dauphines
Produit laitier	Fromage de chèvre	Comté	Fromage	Fromage fouetté	Fromage
Dessert	Brownie	Clémentine	Compote	Paris Brest	Kiwi
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter

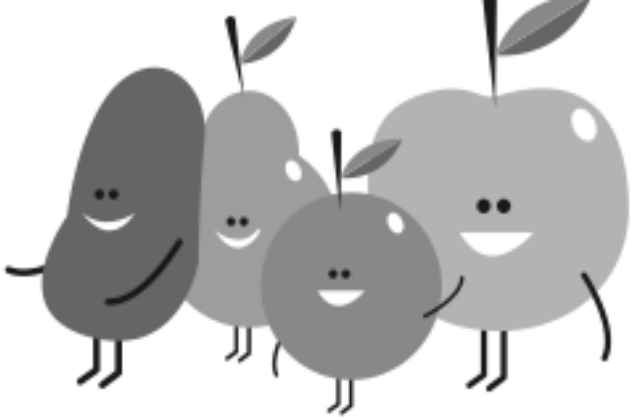
TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

LE PECQ

Menus

Restauration scolaire



Du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2026

Date	Lundi 19/10	Mardi 20/10	Mercredi 21/10	Jeudi 22/10	Vendredi 23/10
Entrée	Concombre à la crème	Carottes râpées	Coleslaw	Salade mozzarella	Quiche au fromage
Plat principal	Tartiflette	Paupiette de veau	Sauté de poulet	Rôti de bœuf	Blanquette de poisson aux petits légumes
Légumes	Salade verte	Haricots verts	Purée de carottes	Pâtes bio aux champignons	Riz
Produit laitier		Fromage	Fromage		
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert	Pâtisserie	Pêches au sirop	Fromage blanc
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter

TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

Les menus sont supervisés par une diététicienne diplômée.
Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement.
Pour toute information sur les produits allergènes pouvant figurer dans la composition de ces menus, s'adresser à la Cuisine centrale au 01 34 80 14 83.

LE PECQ