

Ensemble scolaire ESTIC

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	EN VOYAGE
Taboulé	Salade verte	Concombre à la menthe	Tarte tomate à la moutarde 	Tomate mimosa
Salade Zéro Gaspil'	 Soupe de radis rose au yaourt	Salade Zéro Gaspil'	Tartine de pain Zéro Gaspil' au fromage	Pastèque
			Petits pois à la feta	Saucisson à l'ail
Mijoté de porc aux aromates	Rôti de dinde 	 Moussaka au bœuf 	Filet de poisson à la crème de poivron 	Curry de pois chiches
Œufs brouillés	Galette de légumes secs	Moussaka aux lentilles	Quenelles en sauce blanche	Poulet Yassa 
Poêlée de légumes	Coquillettes	Pommes de terre rôties	Gratin de courgettes	Riz
Polenta rôtie	Carottes persillées Sauce moutarde 	(plat complet)	Blé	Tomates rôties Quartier de citron 
 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  				
Melon	Salade de fruits frais de saison	Tarte aux fruits 	Salade pomme poire	Liégeois
Compote sans sucre ajouté	Crème renversée 	Pêche chantilly	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits Zéro Gaspil' 

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte



Recette du Chef

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Fromages		X	X										
Laitages		X											
Déjeuner du lundi 28 septembre 2026													
Taboulé	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade Zéro Gaspil'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Mijoté de porc aux aromates	X	X	X		X		X		X		X		X
Œufs brouillés	X	X	X		X		X		X		X		X
Poêlée de légumes	X	X	X		X				X		X		X
Polenta rôtie	X	X	X		X				X		X		X
Melon													
Compote sans sucre ajouté		X											X
Déjeuner du mardi 29 septembre 2026													
Salade verte	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Soupe de radis rose au yaourt	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Rôti de dinde	X	X	X		X		X		X		X		X
Galette de légumes secs	X	X	X		X		X		X		X		X
Coquillettes	X	X	X		X				X		X		X
Carottes persillées	X	X	X		X				X		X		X
Salade de fruits frais de saison													X
Crème renversée	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du mercredi 30 septembre 2026													
Concombre à la menthe	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade Zéro Gaspil'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Moussaka au bœuf	X	X	X		X		X		X		X		X
Moussaka aux lentilles	X	X	X		X		X		X		X		X
Pommes de terre rôties	X	X	X		X				X		X		X
Tarte aux fruits	X	X	X		X							X	X
Pêche chantilly	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du jeudi 1 octobre 2026													
Tarte tomate à la moutarde	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Tartine de pain Zéro Gaspil' au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Petits pois à la feta	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Filet de poisson à la crème de poivron	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X
Quenelles en sauce blanche	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X
Gratin de courgettes	X	X	X		X				X		X		X
Blé	X	X	X		X				X		X		X
Salade pomme poire	X	X	X		X							X	X
Compote sans sucre ajouté		X											X
Déjeuner du vendredi 2 octobre 2026													
Tomate mimosa	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Pastèque													
Saucisson à l'ail	X	X	X		X				X		X	X	X
Curry de pois chiches	X	X	X		X		X	X	X		X	X	X
Poulet Yassa	X	X	X		X		X	X	X		X	X	X
Riz	X	X	X		X				X		X		X
Tomates rôties	X	X	X		X				X		X		X
Quartier de citron													
Liégeois	X	X	X		X							X	X
Salade de fruits Zéro Gaspil'	X	X	X		X							X	X