

Ensemble scolaire ESTIC

Déjeuners du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Taboulé de boulgour	Courgettes râpées à la feta	Tomates aux olives	Salade verte	Pain perdu Zéro Gaspil' 
Salade de pépinettes	Radis beurre	Salade Zéro Gaspil'	Céleri rémoulade	Salade Zéro Gaspil'
 Découverte Émincé fenouil vinaigrette au citron 	Salade de haricots rouges			
Œufs durs béchamel gratinés	Colombo de poisson	Boulettes de bœuf à la provençale	 Carbonara 	Moelleux de porc 
Sauté de dinde à l'estragon 	Colombo de petits légumes et égrené de pois	Falafels fève pois chiche à la tomate	Sauce pesto	Omelette aux herbes
Brocolis au beurre	Riz	Semoule	Bar à pâtes	Aubergines rôties
Pommes sautées	Carottes braisées	Haricots beurre	Poêlée de légumes	Lentilles
				Épices tex mex 
 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  				
Dernier melon !	Banane rôtie au four & amandes  	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Salade de fruits frais de saison
Poire pochée au chocolat	Raisins	Crème dessert vanille 	Flan pistache	Compote sans sucre ajouté

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

[illegible]