



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

29 décembre 2025 au 02 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Velouté de légumes</b> 7  S	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> 10 12  F	Rillettes cornichon F		
Dos de colin sauce tomate 4	Saucisse S	Sauté de dinde 1 3 6 7 9 10 S		
<b>Semoule</b> 1  E	<b>Petits pois</b> S	<b>Haricots verts</b>  S	Férié	Fermé
Edam 7	<b>Camembert</b> 7  F	Emmental 7 F		
<b>Crème à la vanille</b> 7	Fruit de saison F	Fruit de saison F		

Légende :



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises    

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES

- |             |                      |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten    | 8 Fruits à coque     |
| 2 Crustacés | 9 Céleri             |
| 3 Oeufs     | 10 Moutarde          |
| 4 Poissons  | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites          |
| 6 Soja      | 13 Lupin             |
| 7 Lait      | 14 Mollusques        |





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

05 au 09 janvier 2026

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Carottes râpées à l'orange</b> 10 12 F	<b>Salade de riz</b> 10 12 FE	<b>Potage de légumes</b> FS	<b>Betteraves</b> vinaigrette  3 10 12 F	<b>Salade de blé</b> 1 10 12 FE
Omelette au fromage F	Escalope de volaille milanaise 1 5 S	<b>Pâtes</b>  1 E	Filet de lieu meunière 1 3 4 14 F	 <b>Sauté de porc à la texane</b>  1 3 6 7 9 10 F
Salade verte 10 12 F	Petits pois S	à la bolognaise  S	Brocolis persillés et pommes de terre S F	Haricots beurre S
Emmental  7 F	Fromage 7 F	Bleu 7 F	Gouda 7 F	 <b>Tomme blanche</b>  7 F
Ananas F	Yaourt 7 F	Fruit de saison F	<b>Galette des rois</b> à la frangipane 1 3 6 7 8 F S	<b>Crème au chocolat</b> 7 F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

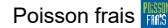
12 au 16 janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Céleri rémoulade 3 10 12  Rougail saucisse  Riz  Fromage blanc 7  Pomme	Salade de pommes de terre 10 12  Filet de colin au curry 1 2 4 7 14  Carottes Vichy  Emmental 7  Entremets au lait BIO 7	Mesclun de salade au surimi 3 10 12 14  Sauté de poulet à la tomate 1 3 6 7 9 10  Blé 1  Coulommiers 7  Galettes aux pommes 1 3 7	Potage de légumes  Coquillettes 1  à la bolognaise de lentilles  Brie 7  Salade de fruits frais	Macédoine de légumes 3 10 12  Steak haché de veau  Gratin d'épinards et pommes de terre 7  Yaourt 7  Fruit de saison
F	F	F	F	E
E	F	E	E	S
F	F	F	F	F
F	E	F	F	F

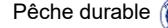
Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

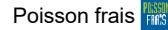
19 au 23 janvier 2026

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte, maïs et croûtons 1 10 12  Lasagnes aux légumes	Taboulé 1 10 12  Sauté de dinde au curry	Carottes râpées vinaigrette 10 12  Coquillettes 1	Velouté Dubarry (chou-fleur)  Sauté de porc à la tomate 1 3 6 7 9 10  Riz	Feuilleté au fromage 1 7  Emincé de volaille 1 3 6 7 9 10  Petits pois
Yaourt 7	Haricots beurre  Chèvre 7	à la bolognaise 1  Fromage 7	Tomme grise 7  Mousse au chocolat 3 7 8	Camembert 7  Clafoutis aux fruits 1 3 7
Fruit de saison F	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7	Fruit de saison F		

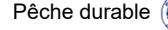
Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

26 au 30 janvier 2026

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi		Jeudi		Vendredi
Rillettes cornichon	F	Macédoine de légumes mimosa 3 10 12	EF	Potage tomates vermicelle 1 3	FE	Salade verte aux noix 8 10 12
Colin à la nantaise 1 2 4 7 14	S	Quiche au fromage 1 3 6 7 8	S F	Cuisse de poulet	F	Emincé de volaille aux herbes 1 3 6 7 9 10
Gratin de brocolis et pommes de terre 1 7	S	Salade verte 10 12	F	Pommes noisettes	S	Poêlée de légumes
Chèvre 7	F	Fromage 7	F	Edam 7	F	Fromage blanc 7
Banane	F	Pomme	F	Orange	F	Quatre-quarts 1 3 7 13

Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires



# Saveurs des montagnes

Jeudi 29 janvier 2026

Carottes râpées vinaigrette 10 12

\*\*\*

Tartiflette 7  
Salade verte 10 12

\*\*\*

Yaourt 7

\*\*\*

Compote de fruits maison



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

02 au 06 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<b>Carottes râpées</b> <b>vinaigrette</b> 10 12 F	<b>Pâtes au surimi et emmental</b> 1 7 10 12 EF	<b>Potage à la citrouille</b> F	<b>Chou blanc</b> 10 12 F	<b>Blé au thon</b> 3 4 10 12 E
<b>Sauté de porc aux olives</b> 1 3 6 7 9 10 F	<b>Chipolatas</b> F	<b>Dos de colin</b> 4 S	<b>Gratin de pommes de terre au fromage</b> 1 7 F	<b>Sauté de bœuf à la tomate</b> 1 3 6 7 9 10 F
<b>Semoule</b> 1 E	<b>Poêlée de légumes</b> F	<b>Carottes vichy</b> F	<b>Salade verte</b> 10 12 F	<b>Haricots verts</b> S
<b>Fromage</b> 7 F	<b>Mimolette</b> 7 F	<b>Tomme blanche</b> 7 F	<b>Fromage</b> 7 F	<b>Camembert</b> F
<b>Fromage blanc</b> au coulis de fruits rouges 7 F S	<b>Crêpe au sucre ou au chocolat</b> 1 3 7 13 SF	<b>Pomme</b> F	<b>Banane</b> F	<b>Fruit de saison</b> F

Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques



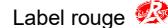


# Menus du restaurant scolaire de Descartes

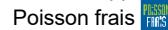
09 au 13 février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien		Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne cornichon	F	Salade de betteraves 10 12	F	Œuf mimosa 3 10 12	F
Brandade de poisson 4 7	F S	Blanquette de volaille  1 3 6 7 9 10	F	Lasagnes aux légumes 1 7	F E
Salade verte 10 12	F	Gratin de légumes 1 7	F	Salade verte	F
Yaourt 7	F	Edam 7	F	Bûche de chèvre 7	F
Pomme	F	Banane sauce caramel	F	Fruit de saison	F
<b>Saveurs d'Asie</b>					
Soupe de légumes  F					
Paupiette de veau aux champignons 6 7  F					
Duo chou-fleur et brocolis et pommes de terre F S					
Camembert  F					
Liégeois au chocolat 7 F					

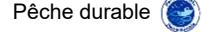
Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Saveurs d'Asie

Jeudi 12 février 2026

Salade asiatique (haricots mungo,  
carottes et vinaigrette sésame)

6 10 11 12

\*\*\*

Riz cantonais 3

\*\*\*

Fromage 7

\*\*\*

Rocher noix de coco et chocolat

3 8



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

16 au 20 février 2026 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<b>Salade de crudités</b> 10 12  <b>Tajine de poulet aux épices</b> 1 3 6 7 9 10	<b>Salade d'endives et croûtons</b> 1 10 12  <b>Rôti de porc aux herbes</b>	<b>Potage de légumes</b>   <b>Pâtes à la carbonara</b> 1 7	<b>Salade de pommes de terre</b> 10 12  <b>Omelette au fromage</b>   <b>Haricots verts</b>	<b>Carottes râpées au citron</b> 10 12  <b>Filet de colin pané</b> 1 4
<b>Semoule</b> 1 	<b>Petits pois</b> 			<b>Riz</b>  
<b>Gouda</b> 7	<b>Camembert</b> 7	<b>Carré de l'est</b> 7	<b>Fromage blanc</b> 7	<b>Emmental</b> 7
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Beignet de Mardi gras</b> 1 3 7	<b>Fruit de saison</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Pomme</b>

Légende :



Label rouge :

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

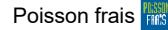
23 au 27 février 2026 – Centre de loisirs

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette 10 12 F	Potage de légumes  F	Macédoine de légumes 3 10 12 E	Salade verte aux croûtons 1 10 12 FE	Crudités vinaigrette  F
Boulettes végétales 6 S	Filet de poisson aux herbes 4 S	Fricassée de volaille  F	Jambon F	Hachis Parmentier  S F
Pâtes 1 E	Riz  E	Carottes persillées  F	Gratin de légumes 7 F	Salade verte 10 12 F
Yaourt 7 F	Emmental  7 F	Fromage 7 F	Fromage blanc 7 F	Fromage  7 F
Pomme  F	Fruit de saison F	Clémentines F	Quatre-quarts 1 3 7 FE	Fruit de saison F

Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

02 au 06 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
<b>Salade western</b> (salade mélée, poivron, maïs et persil) <b>10 12</b>	<b>Salade de riz à l'italienne</b> <b>10 12</b>	<b>Salade Lapérouse</b> (jambon, haricots verts, oignons) <b>10 12</b>	<b>Potage de poireaux -pommes de terre</b>	<b>Betteraves</b> vinaigrette <b>10 12</b>
<b>Sauté de porc au jus</b>	<b>Poulet rôti au jus</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	Tarte au fromage <b>1 3 7</b>	<b>Fricassée de poisson aux épices</b> <b>4 14</b>
Purée de lentilles corail	<b>Haricots persillés et choux de Bruxelles</b>	<b>Carottes</b>	Salade verte <b>10 12</b>	<b>Boulgour</b>
<b>Saint Paulin</b> <b>7</b>	<b>Gouda</b> <b>7</b>	<b>Bûche au lait de mélange</b> <b>7</b>	Yaourt <b>7</b>	<b>Emmental</b> <b>7</b>
<b>Yaourt</b> <b>7</b>	Fruit de saison	<b>Clafoutis aux poires</b> <b>1 3 7</b>	Clémentines	<b>Compote de pommes</b>

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

09 au 13 mars 2026

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi
<b>Œuf mayonnaise et salade verte</b> 3 10 12 	F	Rillettes de poisson 3 4 12	FS	Saucisson à l'ail	F	<b>Salade de lentilles</b> 10 12  EF
<b>Gratin de pâtes aux légumes</b> 1 7 	E F	Chipolatas	F	Kefta de bœuf	S	<b>Filet de poisson frais</b>  F
		Semoule et sauce tomate 1 	E F	Pommes de terre vapeur 	F	Carottes F
<b>Pont l'Evêque</b> 7	F	Camembert 	F	Emmental 7 	F	<b>Carnaval gourmand</b> Tomme blanche 7 F
<b>Pomme</b> 	F	Crème dessert 7	F E	Clémentines	F	<b>Entremets à la vanille (lait BIO)</b> 7  F E

### Légende :

BIO :  

## Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sc

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

**Plat uniquement servi aux élémentaires**

## **ALLERGENES \***

- |             |                      |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten    | 8 Fruits à coque     |
| 2 Crustacés | 9 Céleri             |
| 3 Œufs      | 10 Moutarde          |
| 4 Poissons  | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites          |
| 6 Soja      | 13 Lupin             |
| 7 Lait      | 14 Mollusques        |



# Carnaval gourmand

Jeudi 13 mars 2026

Salade colorée  
de haricots verts 10 12

\*\*\*

Pizza viande hachée,  
mozzarella et emmental 17

Salade verte 10 12

\*\*\*

Fromage 7

\*\*\*

Beignet au chocolat  
13 18



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Céleri rémoulade 3 9 10 12  F	Feuilleté au fromage 1 3 6 7 8 S	Carottes râpées vinaigrette 10 12  F	Potage de légumes  FS	Chou blanc vinaigrette 10 12 F
Sauté de porc à la tomate 1 3 6 7 9 10   F	Boulettes de boeuf 1 6 7 S	Emincé de volaille aux herbes 1 3 6 7 9 10   F	Riz aux carottes, tomates  F E	Filet de poisson sauce hollandaise 1 2 4 7 14 S
Coquillettes 1  E	Petits pois S	Haricots verts  S	Saint Paulin 7 F	Pommes de terre vapeur  F
Camembert 7 F	Chèvre 7 F	Fromage 7 F	Crème dessert 7 F E	Edam 7 F
Yaourt  F	Fruit de saison  F	Riz au lait au caramel 7  F E	Banane	

Légende :



Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

23 au 27 mars 2026

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 7 10 12  F	Haricots verts vinaigrette 10 12  F	Macédoine de légumes 10 12 E	Salade bretonne (petits pois, chou-fleur et carottes) 10 12  FS	Salade de riz au thon 4 10 12  FE
Couscous végétarien (pois chiches et légumes)  E	Hachis Parmentier  S	Pavé de poisson au basilic 4 S	Emincé de porc au miel 1 3 6 7 9 10  F	Poulet grillé  F
Semoule 1  E	Salade verte 10 12 F	Coquillettes 1  E	Duo de légumes F	Purée de salsifis F S
Mimolette 7 F	Camembert 7 F	Yaourt 7 F	Yaourt 7 F	Brie 7 F
Fruit de saison F	Fromage blanc au sucre 7  F	Poire  F	Gâteau au yaourt 1 3 7 13 F E	Pomme  F

Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

30 mars au 03 avril 2026

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre 7 F	Concombre vinaigrette 10 12 F	Salade printanière 10 12 FE		Salade de riz 10 12 AB FE
Sauté de porc aux herbes 1 3 6 7 9 10 F	Tarte aux épinards 3 7 FS	Steak haché S	Repas à thème	Filet de poisson frais sauce matelote 1 2 4 7 14 F
Crumble aux légumes 1 7 F	Salade verte 10 12 F	Pommes de terre sautées AB F	Magie du chocolat	Trio de légumes S
Coulommiers 7 F	Camembert 7 F	Tomme grise 7 F		Mimolette 7 F
Fruit de saison F	Entremets (lait BIO) 7 AB E	Salade de fruits frais F		Yaourt AB 7 F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Magie du chocolat

Jeudi 02 avril 2026

Velouté de potiron et muscade 7

\*\*\*

Volaille sauce chocolat 8 

Coquillettes | 

\*\*\*

Fromage 7

\*\*\*

Cookie au chocolat 1 3 7 8



# Menus du restaurant scolaire de Descartes

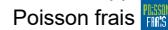
06 au 10 avril 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Férié	Radis beurre 7 F	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Betteraves vinaigrette 10 12 F	Céleri rémoulade 3 9 10 12 F
	Merlu à la monégasque 1 2 4 7 14 S	Escalope de dinde BLEU BLANC COEUR F	Tarte au fromage 1 3 6 7 8 F S	Sauté de porc Orloff F
	Semoule AB E 1	Epinards AB et pommes de terre SF	Salade verte AB F	Purée de pommes de terre AB 7 F
	Gouda 7 F	Fromage AB 7 F	Yaourt 7 F	Brie 7 F
	Abricots au sirop F	Banane AB F	Fruit de saison F	Yaourt AB 7 F

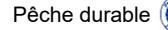
Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques



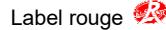


# Menus du restaurant scolaire de Descartes

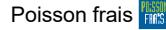
13 au 17 avril 2026 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi					
Rillettes de poisson 3 4 7	FS	Concombre à la bulgare AB 7 10 12	F	Betteraves vinaigrette AB 10 12	F	Radis beurre 7	F	Salade de pâtes 1 10 12	AB E
Poulet à la normande 1 3 6 7 9 10	F	Filet de colin sauce citron 4	S	Gratin de pâtes et jambon 1 7	AB E F	Tortilla végétarienne 3	F	Emincé de dinde aux épices 1 3 6 7 9 10	BLEU BLANC COEUR F
Purée de légumes 7	AB F	Blé 1	E	Salade verte 10 12	F	Haricots verts AB	S	Petits pois	S
Yaourt 7	F	Fromage 7	F	Tomme grise 7	F	Cantal 7	BB	Fromage 7	F
Banane	F	Fruit de saison	F	Compote de fruits AB	F	Crème au chocolat 7	F	Pomme AB	F

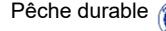
Légende :



A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée



Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques





# Menus du restaurant scolaire de Descartes

20 au 24 avril 2026 – Centre de loisirs

Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi		Vendredi Repas végétarien
Salade de crudités 10 12	F	Salade de riz 7 10 12	FE	Salade de tomates 10 12	F	Crêpe au fromage 1 3 6 7
Boulettes de bœuf aux épices douces 1	S	Poisson au beurre blanc 1 2 4 7 14	S	Chipolatas	F	Poulet grillé aux herbes
Petits pois	S	Haricots verts	S	Purée de pommes de terre 7	F	Courgettes sautées
Fromage 7	F	Fromage blanc 7	F	Fromage 7	F	Yaourt 7
Liégeois 7	F	Fruit de saison	F	Glace	S	Compote de fruits  E
						Fruit de saison

Légende :



Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

## ALLERGENES \*

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

