



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 18 AU 22 MAI 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Concombres <small>* moutarde</small>	Haricots verts maïs <small>* moutarde</small>	Endives tomates cheddar <small>* moutarde</small>	Pâté de campagne
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la bolognaise <small>* gluten</small>	Galette saucisse salade <small>* gluten</small>	Riz à la cantonaise <small>* gluten, œuf</small>	Poisson/brocolis <small>*poisson</small>
DESSERT	Yaourt local bio <small>* lait</small>	Crêpe <small>* lait *œuf</small>	Glace locale bio	Fromage/fruit <small>* lait</small>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



*Réponse : les lunettes





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 26 AU 29 MAI 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE		Carottes râpées <i>* moutarde</i>	Salade composée <i>* moutarde</i>	Perles avec du maquereau <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT		Poulet/flageolets	Omelette/PDT <i>* œuf</i>	Poisson/haricots verts <i>* poisson</i>
DESSERT		Fromage blanc <i>* lait</i>	Fruit de saison	Glace locale bio



Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 1er AU 5 JUIN 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de tomates et fromage <i>* moutarde *lait</i>	Taboulé <i>* moutarde</i>	Melon	Macédoine de légumes <i>* moutarde, œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes carbonara <i>* gluten</i>	Poulet / Poêlée de légumes	Poisson / Ebly <i>*gluten</i>	Lasagne de légumes / salade <i>* gluten * lait * moutarde</i>
DESSERT	Moelleux au chocolat <i>*gluten, *lait, * œuf</i>	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Compote de pommes	Fruit de saison

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 8 AU 12 JUIN 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Carottes rapées * moutarde	Salade de pdt au thon à la mayonnaise * moutarde	Concombres * moutarde	Betteraves rouges * moutarde
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf * gluten	Noix de joue de porc avec gratin de courgettes * lait	Poulet /coquillettes * gluten	Omelette au fromage, poêlée paysanne
DESSERT	Yaourt local * lait	Fruit de saison	Glace local bio * lait	Fruit de saison

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

Samedi 13 c'est la fête de l'école



On t'attend dès 14h !
RDV à l'école maternelle





L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Melon	Salade de riz, tomates et maquereau <i>* moutarde, poisson</i>	Salade de chou, maïs et comté <i>*moutarde, lait</i>	Concombres <i>*œuf</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Agneau, semoule et légumes de couscous <i>* gluten</i>	Poulet / Gratin de légumes <i>* lait</i>	Jambon / frites	Pâtes au fromage et œufs brouillés <i>* lait, œuf, gluten</i>
DESSERT	Yaourt local <i>* lait</i>	Fruit de saison	Glace locale <i>* lait</i>	Fruit de saison

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

