



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 1 AU 4 SEPTEMBRE 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	VEILLE	Salade pâtes, tomates et comté * moutarde * gluten	Chou rave * moutarde	Céleri * moutarde
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	DE	Poulet + gratin de courgettes * lait	Poisson + riz * poisson * gluten	Omelette au fromage + brocolis * œuf
DESSERT	RENTREE	Fruit de saison	Comté + Compote pomme * lait	Fruit de saison

C'est parti pour une
nouvelle année, On
vous souhaite une bonne
rentrée !



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 7 AU 11 SEPTEMBRE 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	Bettraves * moutarde	Taboulé * moutarde	Melon	Salade de pommes de terre persillée * moutarde
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise * gluten	Porc et Ratatouille	Riz à la cantonaise * œuf * gluten	Poisson et courgettes * poisson
DESSERT	Yaourt local * lait	Fromage blanc + Fruits * lait	Glace locale * lait	Fromage + Fruits * lait

J'ai 2 pieds, 6 jambes, 8 bras, 2 têtes et 1 œil...
Qui suis-je ?



Un menteur ! 😏



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 14 AU 18 SEPTEMBRE 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	Rillettes, cornichons	Perles + maquereau * moutarde	Melon	Concombres * moutarde
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Poisson + Légumes * poisson	Poulet et tomates * moutarde	Pâtes à la julienne * gluten	Agneau + pommes de terre sautées
DESSERT	Fromage + Fruits * lait	Crème locale * lait	Yaourt local * lait	Glace locale * lait

Je commence la nuit et je termine le matin. Qui suis-je ?



Le "N"



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

