



L'AUBERGE DES ÉCOLIERS

Restaurant Scolaire de Broöns

MENU DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2025

L'automne fait son entrée mais on va faire durer un peu l'été avec de bons produits ensoleillés.

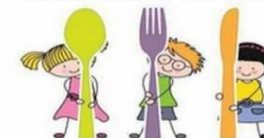


Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Taboulé * moutarde	Tomates * moutarde	Rillettes de porc
Plat Principal et accompagnement	Pâtes bolognaise * gluten	Saucisse / Brocolis	Omelette au fromage/Ebly * œuf *lait	Poisson / courgettes *poisson
Dessert	Glace locale * lait	Fromage et fruit de saison *lait	Yaourt local bio * lait	Fromage et fruit de saison *lait



Restaurant scolaire



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 de Broöns

MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2025



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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées * moutarde	Haricots verts maïs * moutarde	Macédoine de légumes * œuf	Salade de chou-blanc et tomates * moutarde
Plat Principal et accompagnement	Poulet / Lentilles	Pâtes au maroille * gluten * lait	Filet de poisson / riz *poisson * gluten	Légumes de saison / chair à saucisse
Dessert	Yaourt local * lait	Quatre quart *œuf *lait	Fromage et fruit de saison *lait	Glace locale *lait

Blagounette
Comment les abeilles
parlent entre elles ?
Elles s'envoient des e-
MIEL, 🐝



Le sourire est contagieux
Partageons-le :)



Bonne Semaine

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



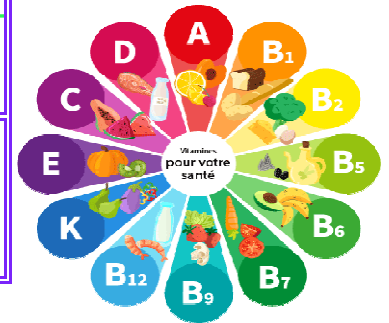


L'AUBERGE DES ÉCOLIERS

Restaurant Scolaire de Broöns

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

Octobre en brumes, mois à rhumes !
Mouche toi et ça ira 🤧



BON
APPÉTIT

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de concombres * moutarde	Salade de PDT et thon * moutarde *poisson	Chou-rouge * moutarde	Céleri *œuf
Plat Principal et accompagnement	Jambon / frites	Blanquette de poulet / haricots verts	Risotto aux haricots rouges et paprika fumé *gluten	Veau / Gratin de chou-fleur * lait
Dessert	Yaourt local bio * lait	Fromage et fruit de saison *lait	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 de Broöns



MENU DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Les amis, pour célébrer cette semaine du goût, on vous a concocté un menu surprise !

Alors, fermez les yeux, ouvrez vos papilles et profitez du voyage...



BON APPÉTIT

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

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée	DES COULEURS	À LA DÉCOUVERTE	CROQUANT	LA VIE
Plat Principal et accompagnement	DANS	DES LÉGUMES	CROUSTILLANT	EN
Dessert	TON ASSIETTE	ET DES FRUITS	À TOI DE GOÛTER	ROSE

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 de Broöns

MENU DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Avez-vous passé de
bonnes vacances ?

BON
APPÉTIT

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave * moutarde	Salade composée * moutarde	Duo de crudités *moutarde	Velouté de courges
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Volaille / boulgour et ratatouille * gluten	Pâtes à la carbonara * lait *gluten	Omelette au fromage et courgettes * lait	Riz à la cantonnaise * lait *gluten
Dessert	Crème dessert vanille * lait	Fruit de saison	Yaourt local * 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

