

Restaurant Scolaire d'Ollioules

Menus - Septembre 2026

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 1er au 4		 Salade de Tomates  Escalope viennoise Haricots verts   Chanteneige  Pastèque  		 Salade verte  Pates à la  Bolognaise  Yaourt au lait entier  Melon  	 Chou rapé   Filet meunière  gratin de courgettes  Vache qui rit   Pomme  
Du 7 au 11	 Jeunes pousses  Sauté de porc  Gratin de choux fleurs  Brie  Compote	 Tomates  Couscous aux boulettes  Yaourt aromatisé Poire  		 Taboulé de choux fleurs  Epinards - Œuf  Chips  Vache qui rit Fruit	 Carottes râpées  Dos de colin  Purée de Patates douces   Fromage blanc  Banane  
Du 14 au 18	Concombre  Ravioles aux légumes   Chèvre  Fruit	 Jeunes pousses  Emincé de dinde   Gratin dauphinois   Yaourt nature  Fruit  		 Salade verte  Pilon de poulet  P de T rissolées   Gruyère IGP  Fruit	 Tomates   Filet de merlu Carottes vichy   Cantal AOP  Fruit  
Du 21 au 25	Carottes râpées  Bœuf bourguignon  Gnocchis   Emmental  Fruit	 Pizza  Omelette au fromage   Salade verte   St moret  Fruit  		concombres  Blanquette de veau  Riz  Tome de Savoie IGP Pomme  	 Tomates   Colin d'alaska aux corn flakes Gratin de brocolis   Rondelé  Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais
Légumes frais Ollioulais



Pêche durable



Aide UE à destination
des écoles