



VILLE DE LA RICHE - RESTAURANT SCOLAIRE M. PELLIN



Du 7 au 13 septembre 2026



	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vtte	Céleri rémoulade		Melon	Concombre à la crème
PLAT CHAUD	Mélange Orientale et légumes co 	Pavé de colin bordelaise		Pizza végétarienne 	Pavé de colin au basilic
LÉGUME	Mélange Orientale et légumes co	Farfalles		Salade verte 	Riz aux poivrons
PRODUIT LAITIER	St Nectaire à la coupe	Brie à la coupe		Yaourt nature sucré	Emmental bio à la coupe 
DESSERT	Semoule au lait Fermier Sarthois 	Pomme		Gâteau Délice Pêche	Compote pomme bio/Framboise  
GOÛTERS	Pain Cantadou Nectarine	Madeleines Yaourt aromatisé Pomme		Pain Kiri Kiwi	Brioche Brique de lait au chocolat Compote pomme fraise

Plat contenant du porc



Fabrication MAISON



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produits circuits courts
ou locaux



Compositions :

Mélange Orientale et Légumes Confit (plat complet) 1/2 : Pâte, lentille corail, flocon de tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron rouge, poivron vert, sauce tomate, huile d'olive.
Pizza végétarienne "Maison" : Sauce tomate, Légumes ratatouille, Emmental, Herbes de provence
Salade du béarn (sv) : Pomme de terre, Tomate, Haricots Verts, Maïs.
Salade russe (sv) : Pomme de terre, Tomate, haricot vert, Oeuf dur, Mayonnaise



Fruits sous réserve