

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 10 au 14 août 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Cordon bleu

Pâtes coquillettes

Camembert

Fruit

**Goûter : croissant
et lait**

martedì



Melon

Rillettes de saumon

Salade de maïs et
concombres*

Cantadou ail et fines
herbes

Riz au lait

**Goûter : pain aux céréales,
confiture fraise et fruit**

*concombre, échalote, maïs, persil

mercoledì



Pastèque

Emincé de bœuf
aux épices

Pommes de terre
sautées

Saint Paulin

Fruit

**Goûter : pain,
vache qui rit
et compote pomme
banane**

jeudi



Taboulé

Rôti de veau froid

Salade coleslaw
au fromage ail et
fines herbes

Yaourt nature

Fruit

**Goûter : pain au
lait, chocolat et fruit**

venerdì



Dahl
de lentilles corail

Riz

Cantal

Flan vanille

**Goûter : gâteau à la
cannelle et fruit**

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



LABEL ROUGE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

