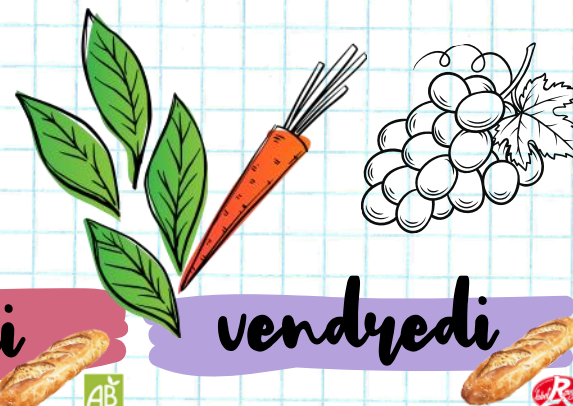


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 13 au 17 juillet 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Cordon bleu

Pâtes coquillettes

Camembert 

Fruit


**Goûter : croissant
et lait** 

martedì


Férié

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

