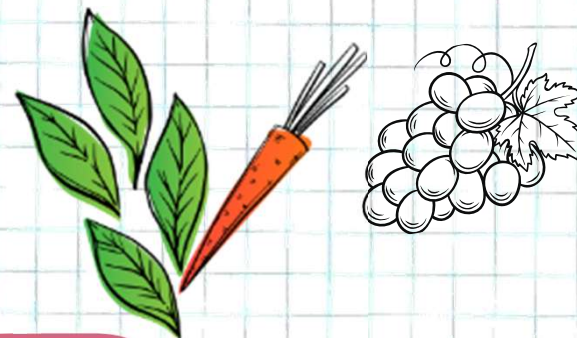


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 14 au 18 septembre 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Carottes râpées



Paëlla de poisson



Petit suisse*



martedì



Salade estivale*



Omelette



Ratatouille

Saint Nectaire*



Semoule au lait



*concombre, maïs, radis, échalote, persil

mercredi



Salade campagnarde*



Poisson



à l'italienne



Epinards



béchamel



Coulommiers

Poire

Goûter :

pain confiture abricot
et compote de pomme

*pomme de terre, œuf dur, concombre, maïs, iceberg, échalote, persil

jeudi



Légumes de couscous



Semoule



Yaourt aromatisé



Banane*



vendredi



Pastèque*



Emincé de bœuf
aux épices



Haricots beurre



Tomme blanche

Eclair chocolat

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



Pêche durable



Agriculture biologique



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



AOP



Label Rouge



Viande bovine française



Race à viande



MENU VÉGÉTARIEN

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

