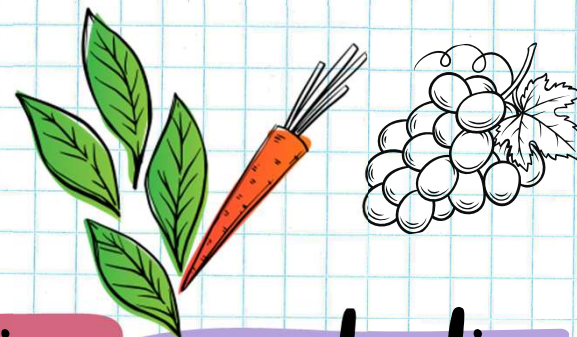


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 15 au 19 septembre 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages



**lundi**

Radis beurre

Paëlla   
de poisson 

Petit suisse\*  

**mar**

Concombres au  
fromage blanc 

Omelette   
au fromage

Ratatouille

Saint Nectaire\*  

Semoule au lait

**mercredi**

Salade de pâtes estivale\* 

Poisson   
sauce beurre blanc 

Haricots verts 

Coulommiers

Raisins

Goûter : pain aux céréales,   
confiture framboise et  
compote pomme 

\*concombre, maïs, basilic, mini  
penne, poivron vert, tomate

**jeudi**

Tartinable  
tomates-basilic

Raviolis

Vache qui rit

Compote gourde

**vendredi**

Melon\*  

Briani   
de bœuf  

Chou-fleur béchamel

Tomme blanche

Petit beurre

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

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



LABEL ROUGE

