

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 16 au 20 juin 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Concombres
vinaigrette

Sauté de dinde
sauce suprême

Purée de patates
douces

Yaourt au citron

mardi

Pommes de terre
mimolette

Poisson pané
au citron

Petits pois

Coulommiers

Fruit

mercredi

Iceberg vinaigrette

Emincé de bœuf
aux épices

Boulgour à la tomate

Chanteneige

Fruit

Goûter : brioche et lait

jeudi

Salade Merlin*

Colombo
de porc
S/P : colombo de
dinde

Chou-fleur

Port salut

Fruit*

*pépinette, surimi, maïs,
crème, mayonnaise

vendredi

Melon

Pâtes macaronis
semi-complètes
à la mexicaine

Flan vanille

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



BLEU BLANC CŒUR



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE



COMMERCE ÉQUITABLE

