

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 17 au 21 août 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Concombres
vinaigrette

Tajine d'agneau

Semoule

Fromage blanc

Goûter : pain aux céréales, confiture abricot et fruit

maydi



Betteraves
vinaigrette

Poisson pané
citron

Epinards
et pommes de terre

Mimolette

Crème dessert chocolat

Goûter : brioche et fruit

mercredi



Melon

Blanc de dinde
cornichon

Salade de lentilles

Mini pavé d'affinois

Fruit

Goûter : pain, chocolat et lait



jeudi



Tomates
vinaigrette

Omelette

Brocolis
béchamel

Gouda

Cookie

Goûter : gâteau au citron et compote pomme



vendredi



Cake
courgettes et chèvre

Salade Caliméro*

Vache qui rit

Fruit

Goûter : crêpe et fruit



*blé, concombre, maïs, emmental, mimolette, mayonnaise

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



COMMERCE ÉQUITABLE



BLEU BLANC CŒUR



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

