

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 18 au 22 mai 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



**lundi**



Macédoine  
vinaigrette

Sauté de bœuf  
sauce forestière

Boullgour  
à la tomate

Yaourt à la fraise

**maardi**



Pommes de terre  
vinaigrette

Poisson frais  
sauce à l'italienne

Épinards

Emmental\*

Pomme\*

**mercredi**



Carottes râpées

Émincé de lapin  
à la moutarde

Semoule

Chavroux

Mousse au chocolat

Goûter : brioche et  
banane

**jeudi**



Iceberg vinaigrette

Dahl  
de lentilles corail

Riz

Fromage blanc

**vendredi**



Salade de pâtes  
estivale\*

Sauté de porc  
au curry  
S/P : sauté de dinde

Chou-fleur

Edam\*

Fraises

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

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

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE DE LAPIN FRANÇAISE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

