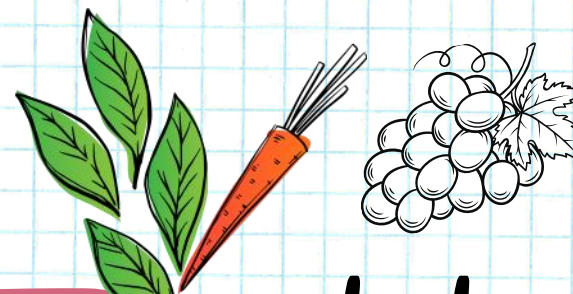


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 1^{er} au 5 juin 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Radis beurre

Curry de légumes
au lait de coco

Riz

Fromage blanc
nature

maardi



Taboulé

Sauté de veau
marengo

Brocolis au beurre

Cantal*

Fruit

mercredi



Boulettes de bœuf
à la Russe

Pommes de terre
sautées

Comté

Compote de pomme

**Goûter : baguette
viennoise, chocolat et
fruit**

jeudi



Salade Caliméro*

Dés de poisson
sauce fines herbes

Petits pois

Mini Brin

Riz au lait

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

vendredi



Menu de la classe CE2
de l'école Paul Bert

Carottes râpées

Poulet rôti

Pâtes coquillettes
à la sauce tomate

Yaourt brassé aux
fruits

Fraises

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



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

