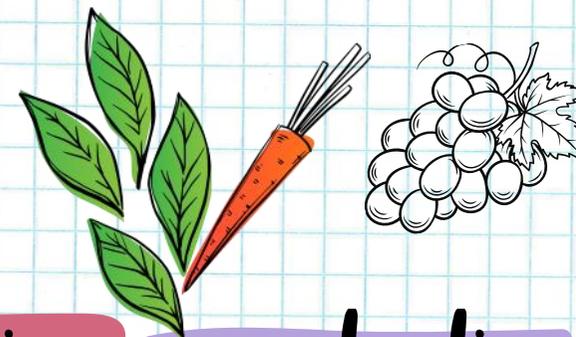


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 2 au 6 juin 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Tomates vinaigrette

Dahl
de lentilles corail

Riz

Petit suisse
nature*

mardi

Pommes de terre
vinaigrette

Poulet rôti

Salsifis

Comté*

Semoule au lait

mercredi

Carottes râpées

Poisson
à l'italienne

Pommes de terre
sautées

Cantal

Compote pomme
pêche

*Goûter : baguette
viennoise, chocolat et fruit*

jeudi

Salade de riz à la
niçoise*

Sauté de veau
marengo

Haricots verts

Mimolette*

Banane*

*riz, maïs, olive noire,
tomate, persil, échalote

vendredi

Menu de la classe CE2
école Raspail

Concombres fêta

Bolognaise
de bœuf

Pâtes torsades

Vache qui rit*

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

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE VIANDE BOVINE FRANÇAISE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE VIANDE DE VEAU FRANÇAISE LABEL ROUGE

