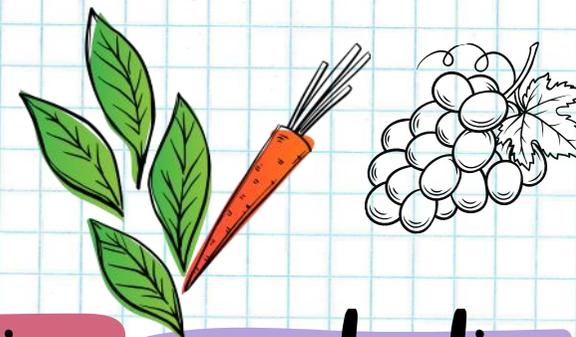


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 21 au 25 juillet 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Carottes râpées

Hachis parmentier

Mini le Brin

Fruit

Goûter : brioche et compote pomme pêche

mardi

Melon

Rillettes de thon

Salade campagnarde*

Mimolette

Eclair au chocolat

Goûter : pain aux céréales , Kiri et fruit

*pomme de terre, concombre, maïs, iceberg, échalote, persil

mercredi

Radis beurre

Emincé de bœuf aux épices

Printanière de légumes

Fromage blanc

Goûter : cake aux pépites de chocolat et compote pomme poire

jeudi

Cake chèvre courgettes

Poisson pané au citron

Epinards béchamel

Tomme des Pyrénées

Fruit

Goûter : pain au lait et lait chocolaté

vendredi

Concombres vinaigrette

Œuf dur

Salade de riz niçoise

Crème dessert vanille

Goûter : pain , chocolat et fruit

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

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

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE VIANDE BOVINE FRANÇAISE RACE À VIANDE

INDICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (IGP) LABEL ROUGE COMMERCE ÉQUITABLE

