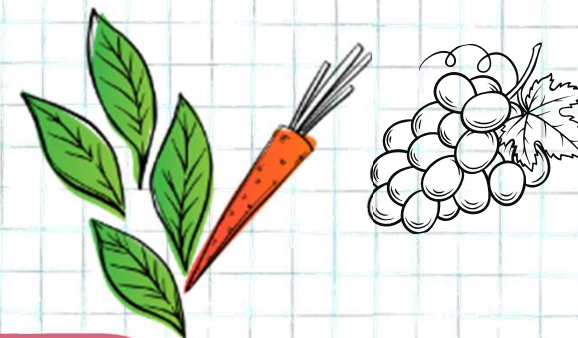


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 21 au 25 septembre 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



martedì



mercredi



jeudi



vendredi



Tomates vinaigrette



Chili végétarien



à l'égréné de pois



Riz



Fromage blanc*



Pommes de terre
vinaigrette



Sauté de veau
Marengo



Carottes



Cantal*



Pomme*



Pastèque



Boulettes de bœuf
sauce poivre



Pommes de terre
sautées



Comté



Compote pomme
banane



Goûter :

**baguette viennoise, chocolat
et pêche**

Salade de pâtes
estivale*



Poulet rôti



Petits pois



Mimolette*



Riz au lait



Melon



Saumon sauce citron



Blé riz et maïs



Yaourt nature

*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



Viande de veau
française



Haute valeur
environnementale



AOP



Label Rouge



Viande bovine
française



MENU VÉGÉTARIEN

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

