

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 22 au 26 juillet 2024 -




Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Tomates   
vinaigrette 

Poisson   
sauce aux deux  
poivrons 


Purée de pommes de  
terre 

Petit suisse 

*Goûter : brioche et  
nectarine jaune*

**mercredi**

Pastèque

Tarte au fromage 

Salade campagnarde\* 

Saint Nectaire 

Madeleine

*Goûter : pancake et  
compote pomme  
abricot*

\*concombre, iceberg, maïs,  
pomme de terre

**mercredi**

Houmous 

Jambon blanc  
S/P : jambon de dinde

Salade niçoise\* 

Coulommiers

Pêche

*Goûter : pain aux  
céréales , chocolat  
et lait *

\*concombre, haricot vert,  
poivron, tomate

**jeudi**

Légumes pour  
couscous

Semoule 

Yaourt aromatisé


Banane 

*Goûter : croissant  
et compote  
pomme *

**vendredi**


Radis beurre

Briani   
de bœuf  

Haricots beurre 

Tomme blanche




Cookie

*Goûter : pain ,  
confiture de fraise et  
abricot*

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

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  RACE À VIANDE  COMMERCE ÉQUITABLE

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

