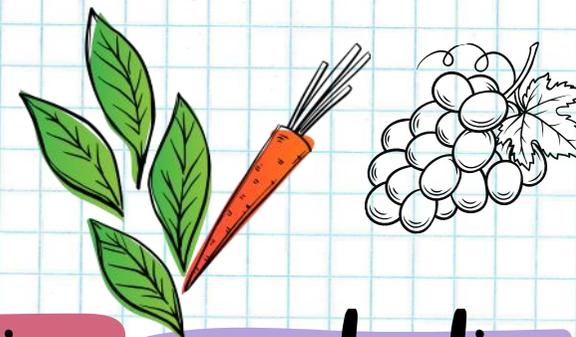


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 22 au 26 septembre 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Tomates vinaigrette

Lentilles vinaigrette

Coleslaw

Taboulé au quinoa

Salade estivale*

Chili végétarien
à l'égréné de pois

Sauté de veau
marengo

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Poulet rôti

Poisson
sauce aux deux
poivrons

Riz

Haricots beurre

Pommes de terre
sautées

Carottes à la crème

Gnocchis

Petit suisse*

Cantal*

Mimolette*

Yaourt nature

Poire*

Comté

Riz au lait

*concombre, maïs, radis,
échalote, persil

Compote pomme
fraise

Goûter : *baguette
viennoise, chocolat et
banane*

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



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

