

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 23 au 27 juin 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Tomates vinaigrette 

Biryani de légumes 

Riz 

Mini Babybel*  

Liégeois chocolat

mercredi

Lentilles vinaigrette

Omelette 

Ratatouille

Fromage blanc

jeudi

Tarte aux poireaux 

Emincé de dinde  sauce paprika 

Haricots verts 

Edam 

Fruit

Goûter : crêpe et compote

vendredi

Salade de pâtes estivale* 

Poisson  sauce portugaise 

Duo de carottes 

Saint Nectaire*  

Fruit*  

*concombre, maïs, basilic, mini pennes, poivron vert, tomate

Pastèque

Sauté de bœuf  campagnard 

Pommes de terre 

Petit suisse aromatisé

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  RACE À VIANDE  LABEL ROUGE

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

