

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 24 au 28 août 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Salade estivale*

Colombo
de dinde

Haricots plats

Petit suisse

Eclair au chocolat

**Goûter : baguette
viennoise et fruit**

*concombre, maïs, radis,
échalote, persil

maydi



Pastèque

Poisson au four

Purée
de patates douces

Camembert

Fruit

**Goûter : pain complet,
confiture framboise et
petit suisse aromatisé**

mercredi



Tarte au fromage

Poulet rôti froid

Salade Colombine*

Yaourt nature

Fruit

**Goûter : pancake et
compote pomme
banane**

*concombre, échalote, fêta,
maïs, pdt, tomate

jendredi



Œuf dur vinaigrette

Salade de riz*

Vache qui rit

Fruit

**Goûter : gâteau
nature et lait**

*riz, concombre, maïs,
poivron, échalote, persil

vendredi



Lasagnes
aux courgettes

Comté

Crème dessert vanille

**Goûter : pain,
chocolat et fruit**

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



COMMERCE ÉQUITABLE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

