

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 25 au 29 mai 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



**lundi**



FÉRIÉ

**mercredi**



Bolognaise végétarienne à l'égréné de pois

Pâtes torsades

Yaourt à l'abricot

Orange\*

**mercredi**



Concombres vinaigrette

Poisson frais sauce aux deux poivrons

Pommes de terre et patates douces

Coulommiers

Kiwi gold

**jeudi**



Tomates vinaigrette

Omelette

Petits pois

Saint Nectaire\*

Semoule au lait

**vendredi**



Salade de riz\*

Sauté de bœuf aux carottes

Tomme blanche

Fraises

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

**Goûter : pain aux céréales, confiture abricot et compote pomme 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



LABEL ROUGE

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



COMMERCE ÉQUITABLE



BLEU BLANC CŒUR



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



AGRI ÉTHIQUE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

