

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 26 au 30 mai 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Coleslaw* 

Poisson 
sauce dieppoise 

Purée de pommes
de terre 

Petit suisse*  

*carotte, chou blanc,
mayonnaise, moutarde,
persil

maydi

Tomates vinaigrette

Omelette

Brocolis 
béchamel 

Saint Nectaire*  

Semoule au lait

mercredi

Bolognaise
végétarienne à
l'égréné de pois 

Pâtes farfalles 

Yaourt aromatisé

Fruit

Goûter : pain aux
céréales , confiture
abricot et compote
pomme

jendi

FERIE

vendredi

Betteraves vinaigrette 

Cordon bleu

Petits pois 

Tomme blanche

Madeleine

Goûter : croissant 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

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  LABEL ROUGE

