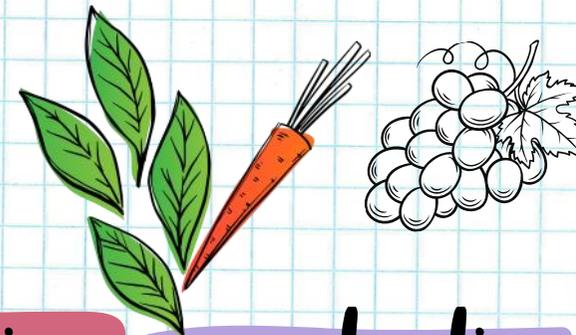


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 28 avril au 2 mai 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mercredi

jeudi

vendredi

vendredi

Radis beurre

Iceberg vinaigrette

Concombres
vinaigrette

FERIE

Betteraves vinaigrette

Hachis parmentier

Dahl de lentilles
corail

Emincé de dinde
à la provençale

Poisson pané

Tomme des Pyrénées*

Riz

Petits pois

Coquillettes semi-
complètes

Fruit*

Fromage blanc*

Mini brin d'affinois

Crème dessert
chocolat

Fruit

*Goûter : pancake et
yaourt 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



LABEL ROUGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



INDICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (IGP)

