

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 28 juillet au 1^{er} août 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

Salade grecque*

Rôti de veau froid

Taboulé

Comté

Fruit

Goûter : pain ,
confiture fraise et fruit

*concombre, tomate, fêta,
oignon rouge, olive noire,
origan, persil

mardi

Poisson
sauce oseille

Purée de patates
douces

Camembert

Fruit

Goûter : baguette
viennoise, chocolat
et lait

mercredi

Tarte au fromage

Jambon de dinde
cornichon

Betteraves et maïs
vinaigrette

Yaourt nature

Fruit

Goûter : cake nature
et compote pomme

jeudi

Concombres au
fromage blanc

Saucisse de Toulouse
S/P : saucisse sans porc

Brocolis
béchamel

Vache qui rit

Madeleine

Goûter : croissant et
fruit

vendredi

Pastèque

Lasagnes aux
courgettes

Fromage blanc

Goûter : pain , p'tit
Louis et compote
pomme pêche

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

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE LABEL ROUGE VOLAILLE FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) VIANDE DE VEAU FRANÇAISE COMMERCE ÉQUITABLE

