

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 -

*Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*



**lundi**



Tajine d'agneau

Semoule

Chanteneige\*

Nectarine\*

**mercredi**



tradition

Melon

Cari réunionnais  
de carottes aux  
deux lentilles

Riz

Fromage blanc

Petit beurre

**mercredi**



Tomates vinaigrette

Colombo de dinde

Purée  
de patates douces

St Nectaire

Abricot

**Goûter : crêpe et  
yaourt aromatisé**

**jeudi**



Pommes de terre  
vinaigrette

Sauté de poulet   
provençal

Brocolis   
béchamel

Pont l'évêque\*

Banane\*

**vendredi**



Pastèque\*

Cordon bleu

Pâtes tortis

Mini Babybel

Mousse au chocolat

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



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

