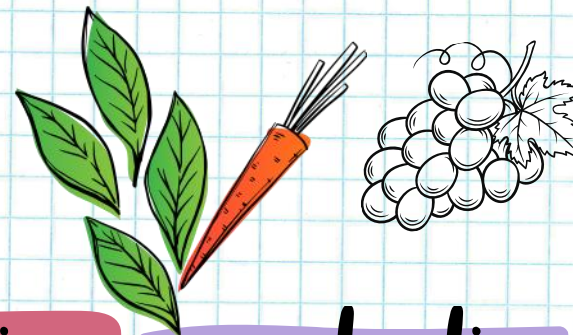


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

Tajine d'agneau

Semoule semi-complète

Chanteneige*

Fruit*

mercredi

Carottes râpées

Dahl
de lentilles corail

Riz

Yaourt brassé nature

Fruit

mercredi

Concombres
vinaigrette

Poisson
sauce oseille

Brocolis
béchamel

Montcendré

Eclair au chocolat

*Goûter : pain au lait
et yaourt aromatisé*

jendredi

Salade du pêcheur*

Poulet rôti

Petits pois

Pont l'évêque*

Fruit*

vendredi

Melon

Bolognaise
de bœuf

Coquillettes semi-complètes

Crème renversée

*Pommes de terre, thon,
tomate, persil, échalote,
vinaigrette à la moutarde

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 RACE À VIANDE LABEL ROUGE

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

