

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 6 au 10 juillet 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Chili végétarien
à l'égréné de pois

Riz

Fromage blanc

Gâteau quatre-
quarts

Goûter : pain,
chocolat et lait

maardi



Taboulé

Saucisse de volaille

Chou-fleur
béchamel

Petit suisse

Fruit

Goûter : brioche et
compote pomme

mercredi



Melon

Rôti de bœuf

Salade de lentilles

Babybel

Semoule au lait

Goûter : pain complet,
confiture framboise et
fruit

jeudi



Pommes de terre
vinaigrette

Omelette

Haricots verts

Saint Albray

Fruit

Goûter : gâteau au
citron et
compote pomme
poire

vendredi



Rillettes de sardines

Salade de pâtes
estivale*

Port Salut

Fruit

Goûter : baguette
viennoise et yaourt
aromatisé

*concombre, maïs, basilic, mini
penne, poivron vert, tomate

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE COMMERCE ÉQUITABLE BLEU BLANC CŒUR

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

