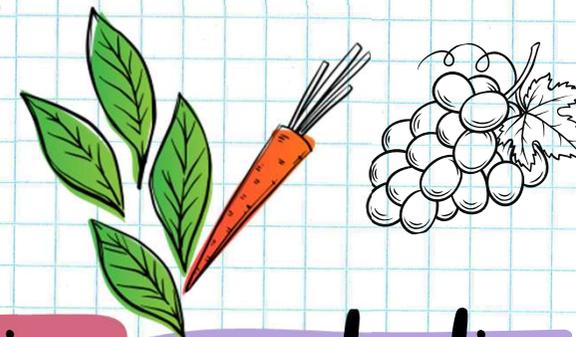


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 25 au 29 août 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Salade grecque*

Poisson
sauce oseille

Tarte au fromage

Concombres au
fromage blanc

Pastèque

Rôti de veau froid

Purée de patates
douces

Jambon de dinde
cornichon

Cordon bleu

Lasagnes aux
courgettes

Taboulé

Pont l'évêque

Betteraves et
maïs vinaigrette

Brocolis
béchamel

Fromage blanc

Edam

Nectarine

Yaourt nature

Vache qui rit

Goûter : pain
chanteneige et
compote pomme pêche

Figue

Goûter : baguette
viennoise, chocolat
et lait

Pêche

Madeleine

Goûter : pain ,
confiture fraise et
prune

Goûter : cake nature
et compote pomme

Goûter : croissant et
banane

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

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE



VOLAILLE FRANÇAISE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE



COMMERCE ÉQUITABLE

