

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 13 au 17 avril 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Cari réunionnais de
carottes aux deux
lentilles

Riz

Fromage blanc*

Gâteau quatre-quarts

maydi



Potage Choisy*
Taboulé

Saucisse de Toulouse
S/P : saucisse de volaille

Ratatouille

Petit suisse*

Kiwi*

*pomme de terre, laitue,
crème

mercredi



Salade estivale*

Sauté de bœuf
sauce forestière

Coquillettes

Kiri

Semoule au lait

Goûter : pain aux
céréales,
chocolat et pomme

*concombre, maïs, radis,
échalote, persil

jendredi



Taboulé
Potage Choisy*

Omelette

Haricots verts

Saint Albray

Banane*

vendredi



Saumon
sauce beurre blanc

Gnocchis

Port Salut

Poire*

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BLEU BLANC CŒUR

VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

