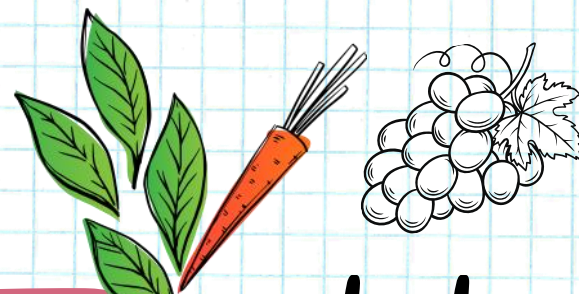


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 16 au 20 mars 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Carottes râpées  

Sauté de porc 
à la moutarde 
S/P : sauté de dinde 

Pâtes torsades 

Fromage blanc

mar



tradition 

Potage aux
courgettes* 

Lentilles vinaigrette

Omelette  

Ratatouille

Carré de l'est

Orange*  

*courgette, pomme de terre,
crème, ail

mercredi



Radis beurre

Poisson sauce 
beurre blanc 

Riz 

Petit suisse 

Compote pomme
banane 

Goûter : pain, 
p'tit Louis et pomme 

jeudi



Lentilles vinaigrette

Potage aux
courgettes* 

Carbonade 
de bœuf  

Haricots verts 

Emmental*  

Banane*  

vendredi



Sauté de pintade 
sauce forestière 

Chou-fleur 
béchamel 

Gouda*  

Eclair 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



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VOLAILLE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

