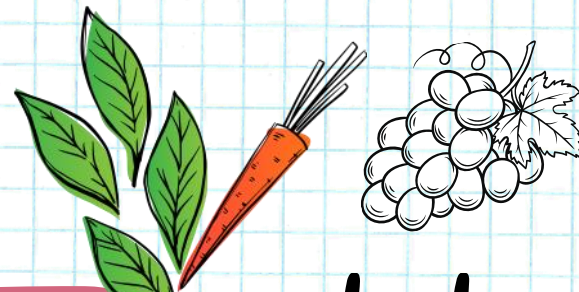


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 19 au 23 janvier 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Hachis parmentier

Fromage blanc*

Cookie

mardi



Potage potiron*
Lentilles vinaigrette

Sauté de porc
au curry
S/P : sauté de dinde

Carottes

Petit suisse*

Pomme*

*pomme de terre, potiron,
échalote, lait

mercredi



Endives vinaigrette

Sauté de bœuf
sauce soubise

Boulgour à la
tomate

Kiri

Semoule au lait

Goûter : pain aux
céréales , chocolat
et lait

jeudi



Lentilles vinaigrette
Potage potiron*

Omelette

Haricots verts

Saint Albray

Clémentine*

vendredi



Paëlla
de poisson

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



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



BLEU BLANC CŒUR



COMMERCE ÉQUITABLE

