

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 23 au 27 mars 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Chou blanc vinaigrette

Emincé de dinde sauce tomate

Purée de patates douces

Yaourt aromatisé

mar



tradition

Potage au potiron*

Pommes de terre vinaigrette

Poisson pané citron*

Petits pois

Petit suisse*

Pomme*

*pomme de terre, potiron, échalote, lait

mercredi



Mâche vinaigrette

Cari de bœuf

Nouilles chinoises

Chanteneige

Poire

Goûter : brioche et lait

jeudi



Pommes de terre vinaigrette

Potage au potiron*

Sauté de poulet sauce suprême

Brocolis

Port salut

Kiwi*

vendredi



Endives mimolette

Bolognaise végétarienne à l'égréné de pois

Pâtes macaronis

Flan vanille

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



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

