

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 30 mars au 3 avril 2026-

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements



lundi



Iceberg vinaigrette

Hachis

parmentier

végétarien à
l'égréné de pois

Fromage blanc

Petit beurre

maydi



tradition

Potage Esaü*

Taboulé

Omelette

Epinards

à la crème

Mini Babybel

Mousse au
chocolat

*carotte, lentille, pomme de
terre, oignon, crème

mercredi



Tarte au fromage

Sauté de dinde

sauce basquaise

Duo de courgettes

Edam

Orange

Goûter : crêpe et

compote pomme

jeudi



Taboulé

Potage Esaü*

Emincé de bœuf

aux épices

Haricots verts

Saint Nectaire*

Pomme*

vendredi



Radis beurre

Poisson

sauce aurore

Riz

Petit suisse
aromatisé

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



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



BLEU BLANC CŒUR



RACE À VIANDE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

