

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 5 au 9 janvier 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Macédoine
vinaigrette

Chili végétarien
à l'égréné de pois

Riz

Petit suisse
nature*

maydi



Potage Esaü*
Taboulé

Poisson
sauce portugaise

Carottes

Fromage blanc

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

mercredi



Tarte au fromage

Sauté de dinde
aux abricots

Haricots verts

Edam

Clémentine

Goûter : crêpe et
compote pomme

jeudi



Taboulé
Potage Esaü*

Omelette

Brocolis

Saint Nectaire*

Galette des rois

vendredi



Endives vinaigrette

Carbonade
de bœuf

Pommes vapeur

Yaourt nature*

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE VIANDÉ BOVINE FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) LABEL ROUGE RACE À VIANDÉ BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

