

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 2 au 6 mars 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Carottes râpées

Poisson sauce italienne

Pâtes coudées

Petit suisse

Goûter : pain aux céréales, chocolat et clémentine

maydi



tradition

Laitue vinaigrette

Omelette

Courgettes béchamel

Saint Nectaire

Semoule au lait

Goûter : brioche, compote pomme banane

mercredi



Velouté de butternut châtaigne

Poisson pané citron

Brocolis

Coulommiers

Poire

Goûter : pain, chocolat et lait

jendredi



Croziflette végétarienne

Yaourt au citron

Banane

Goûter : gâteau à la cannelle et compote pomme poire

vendredi



Radis beurre

Emincé de bœuf aux épices

Epinards et pommes de terre

Mini Babybel

Cookie

Goûter : pain complet, confiture framboise et pomme

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



COMMERCE ÉQUITABLE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



BLEU BLANC CŒUR



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



AGRI ÉTHIQUE

