

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 9 au 13 mars 2026 -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

lundi



Chou rouge
vinaigrette

Chili végétarien
à l'égréné de pois

Riz

Fromage blanc*

maydi



Potage fermier*
Taboulé

Sauté de veau
marengo

Carottes

Cantal*

Kiwi gold

*poireau, céleri, carotte,
petit pois, chou-fleur,
navet blanc, haricot vert,
salsifis, persil, pomme de
terre, bouillon de légume

mercredi



Endives vinaigrette

Boulettes de bœuf
sauce au poivre

Pommes de terre
sautées

Comté

Compote pomme
mangue

Goûter : baguette
viennoise, chocolat et
banane

jendredi



Taboulé
Potage fermier*

Poulet rôti

Petits pois

Mimolette*

Riz au lait

vendredi



Salade mêlée
vinaigrette

Paëlla poisson

Riz

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



LABEL ROUGE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



AGRI ÉTHIQUE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

