

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 19 mai 2025

Bœuf bourguignon (Su)

Pâtes (G) + râpé (La)

Fromage (La)



Fruit

Mardi 20 mai 2025

Salade composée (Mou, Su, La)

Rôti de dinde au thym

Poêlée provençale

Yaourt (La)

Mercredi 21 mai 2025

Tomates à la Féta (Mou, Su, La)

Poisson sauce provençale (P)

Haricots verts / pommes de terre

Glace (La)

Jeudi 22 mai 2025

Salade verte (Mou, Su)

Côte de porc

Purée (La)



Fromage (La) / Fruit

Vendredi 23 mai 2025

Melon

Quenelles (G)

Semoule à l'orientale (G)

Mousse au chocolat (O, La)



Lundi 26 mai 2025

Pastèque à la feta (La)

Poulet rôti

Frita de légumes / riz



Glace (La)

Mardi 27 mai 2025

Betteraves, dés de fromage (Mou, La, Su)

Sambos végétarien (G, La)

Vermicelles de riz aux légumes

Salade de fruits



Mercredi 28 mai 2025

Salade verte (Mou, Su)

Kebab (G)

Pommes de terre rissolées

Yaourt à boire (La)



Tous les plats servis à vos enfants sont réalisés de manière traditionnelle par nos cuisiniers. En cas d'évènement imprévu, les menus sont susceptibles d'être modifiés



Produits issus de l'agriculture biologique



Fruits ou légumes issus de la régie agricole communal



Menu végétarien



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'Union Européenne à destination des écoles. Tous les assaisonnements sont servis séparément

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs abréviations

<i>Arachide : A</i>	<i>Lactose : La</i>	<i>Poissons : P</i>
<i>Fruits à coque : Fc</i>	<i>Lupin : Lu</i>	<i>Sésame : Se</i>
<i>Céleri : Ce</i>	<i>Mollusques : Mol</i>	<i>Soja : So</i>
<i>Crustacés : Cr</i>	<i>Moutarde : Mou</i>	<i>Sulfites : Su</i>
<i>Gluten : G</i>	<i>Œufs : O</i>	