


Menu restaurants scolaires

BON APPETIT




Lundi 02 mars 2026

Salade verte (Mou, Su)
Dos de saumon (P, La)
Riz pilaf 
Mousse au chocolat (O, La)



Mardi 03 mars 2026

Kebab (G)
Frites
Yaourt à boire (La)

Mercredi 04 mars 2026

Taboulé (G)
Sauté de porc 
Haricots verts
Fromage (La) / Fruit

Jeudi 05 mars 2026

 Salade de lentilles (Mou, Su)
Crêpe au fromage (G, La)
Poêlée provençale
Fromage (La) / Fruit 




Vendredi 06 mars 2026

Carottes râpées (Mou, Su)
Tartiflette (La)
Fruit  


Lundi 09 mars 2026

Toast de sardine (P, G)
Dos de colin (P)
Petit pois carottes
Yaourt aux fruits (La)

Mardi 10 mars 2026

Salade de maïs (Mou, Su)
 Sauté de dinde à la tapenade
Riz pilaf
Fruit  

Mercredi 11 mars 2026

 Carottes râpées (Mou, Su)
Pâtes aux épinards et au chèvre (G, La)
Fromage (La) / Salade de fruits

Jeudi 12 mars 2026

Salade verte (Mou, Su)
Lasagnes (G, La)
Fromage blanc au miel (La)

Vendredi 13 mars 2026

Saucisses de Toulouse
Lentilles
Fromage (La) / Fruit

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 communale



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

Arachide : A

Lactose : La

Poissons : P

Fruits à coque : Fc

Lupin : Lu

Sésame : Se

Céleri : Ce

Mollusques : Mol

Soja : So

Crustacés : Cr

Moutarde : Mou

Sulfites : Su

Gluten : G

Œufs : O