

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 04 août 2025

Salade de maïs
Gnocchis sauce bolognaise
Crème dessert

Mardi 05 août 2025

Concombres à la menthe (Mou, Su)
Sauté de dinde au cumin
Gâteau de courgettes (O, La)
Eclair au chocolat (G, O, La)

Mercredi 06 août 2025

Salade composée (Mou, Su)
Couscous
Fromage (La) / Fruit

Jeudi 07 août 2025

Tomates au basilic (Mou, Su)
Salade de pâtes (G, O, La)
Fromage (La) / Fruit

Vendredi 08 août 2025

Salade composée (Mou, Su, La)
Sandwich merguez saucisses
Chips
Glace (La)



Lundi 11 août 2025

Tomates en vinaigrette (Mou, Su)
Dos de colin sauce provençale (P)
Haricots verts persillés
Fromage (La) / Fruit

Mardi 12 août 2025

Hamburger (G, La)
Potatoes
Yaourt à boire

Mercredi 13 août 2025

Gaspacho de tomates
Hachis parmentier (La)
Glace (La)

Jeudi 14 août 2025

Pique-nique

Vendredi 15 août 2025

FERIE

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>	