

Menu restaurants scolaires

BON APPÉTIT



Lundi 08 juin 2026



Melon
Hachis Parmentier (La)
Glace (La)

Mardi 09 juin 2026

Salade de pois chiche, tomates (Mou, su)
Poisson à la Bordelaise (P, La)
Riz aux légumes (G)
Fromage (La)
Fruit

Mercredi 10 juin 2026

Concombres au yaourt (La)
Roosbeef aux cornichons
Haricots verts
Salade de fruits

Jeudi 11 juin 2026

Salade composée (Pastèque, féta, menthe)
(La)
Raviolis 4 fromages sauce tomate (G, La)
Crème dessert à la vanille (La)

Vendredi 12 juin 2026



Salade de riz (Mou, Su)
Rôti de dinde
Ratatouille
Fromage blanc (La) / Miel

Lundi 15 juin 2026

Tomates au basilic / mozzarella (Mou, su, La)
Salade de thon, croustons, œuf, pommes de
terre (G, O, Mou, Su, P)
Eclair au chocolat (G)

Mardi 16 juin 2026



Gaspacho (Su)
Poulet au curry
Riz complet
Fromage (La) / Fruit



Mercredi 17 juin 2026

Melon
Tajine aux légumes de saison (G)
Yaourt (La)

Jeudi 18 juin 2026

Salade Grecque (La)
Sandwich merguez / saucisses (G)
Chips
Yaourt (La)



Vendredi 19 juin 2026



Salade de lentilles / Tomates (Mou, su)
Gnocchis à la napolitaine (G) + râpé (La)
Fromage (La)
Glace (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>	