Menu restaurants scolaires





Soupe de poisson, croutons et râpé (P, G, La) Poulet basquaise Printanière de légumes Fromage (La) / Fruit



Pizza aux fromages (G, La) Frita de légumes Fruit/ Biscuit





Salade composée (Mou, Su, La) Filet de colin (P) Patates douces au four Flan



Jeudi 16 octobre 2025

Burritos (6) Fromage (La) / Compote

Vendredi 17 actabre 2025 Salade verte (Mou, su) Sauté de veau au cidre et à la pomme Blé Fromage Blanc (La)



Lundi 03 navembre 2025

Crêpes au fromage (G, La) Rôti de porc Haricots verts / pommes de terre Fruit

Mardi 04 navembre 2025

Carottes râpées (Mou, su) Blanquette de poisson à la vanille (P) Riz(G)Fromage (La) / Fruit

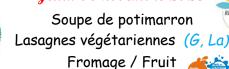


Mercredi 05 novembre 2025

Salade d'Automne (salade verte, noix, dés de gruyère) (Fc,La,Mou,Su) Poulet rôti Purée de brocolis (La)

Fruit







Salade verte (Mou, Su) Tartiflette (La) Compote



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		
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	