

# Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



*Lundi 22 juin 2026*

Salade de maïs / tomates (Mou, su)

Lasagnes à la ratatouille (G, La)

Fromage (La) / Fruit



*Mardi 23 juin 2026*

Pastèque



Poulet rôti

Haricots verts

Fromage (La)



Tarte aux fruits rouges (G)

*Mercredi 24 juin 2026*

Melon

Paëlla (Mol, Cr)

Glace (La)

*Jeudi 25 juin 2026*

Concombres (Mou, su)

Fajitas (G, La)

Yaourt (La)

*Vendredi 26 juin 2026*

Carottes râpées (Mou, su)

Poisson pané (P, G)

Ecrasé de pommes de terre (La)

Babybel (La)

Salade de fruits

Menu de  
la classe  
de Mme  
BINDI

*Lundi 29 juin 2026*

Tomates au basilic (Mou, su)

Cordon bleu (La)

Pommes de terre sautées

Fromage (La) / Fruit



*Mardi 30 juin 2026*

Chips

Salade de riz (O)

Fromage (La)

Fruit



*Mercredi 01 juillet 2026*

Melon

Tortilla (O)

Ratatouille

Mousse au chocolat (O, La)



*Jeudi 02 juillet 2026*

Toast de sardine (P)

Aioli (P, O)

Fromage (La) / Fruit



*Vendredi 26 juin 2026*

Salade composée

Saucisses

Frites

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***

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