

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 30 mars 2026

Pâté en croute

Poulet rôti

Pommes de terre sautées



Fromage (La) / Fruit

Mardi 31 mars 2026



Crêpe au fromage (G, La)

Quenelles sauce provençale

Semoule aux légumes (G)

Fruit



Mercredi 01 avril 2026

Salade verte (Mou, Su)

Poisson à la vanille (P, La)

Purée de patates douces (La)

Fromage (La) / Fruit

Jeudi 02 avril 2026

Daube de bœuf

Gnocchis + râpé (G, La)

Salade de fruits

Vendredi 03 avril 2026

Carottes râpées (Mou, Su)

Saucisse de Toulouse

Poêlée gourmande

Mousse au chocolat (O, La)

Lundi 06 avril 2026

Férié

Mardi 07 avril 2026

Pizza aux 4 fromages (G, La)

Escalope viennoise (G)

Epinards (La)

Fruit

Mercredi 08 avril 2026

Jambon blanc

Coquillettes (G)

Fromage (La) / Fruit

Jeudi 09 avril 2026

Betteraves persillées (Mou, Su)

Moules marinières (Mol, La)

Frites

Glace (La)

Vendredi 10 avril 2026

Carottes râpées (Mou, Su)

Raviolis aux fromages (G, 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 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