

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 11 mai 2026

Salade de pommes de terre, haricots, œuf

(La, O)

Lasagnes aux épinards et au chèvre (G, La)



Mardi 12 mai 2026

Macédoine (La)

Nuggets de poulet (G)

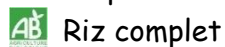
Purée de carottes



Mercredi 13 mai 2026

Coleslaw (Mou, Su)

Sauté de porc aux olives



Yaourt (La)

Jeudi 14 mai 2026

Férial

Vendredi 15 mai 2026

Férial



Lundi 18 mai 2026

Taboulé au curry (G)

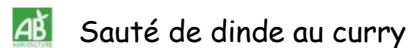
Omelette aux fines herbes (O)

Petits pois carotte

Petit suisse (La)

Mardi 19 mai 2026

Salade de radis



Riz complet

Fromage (La) / Salade de fruits

Mercredi 20 mai 2026

Aïoli complet (P, O)

Fromage (La)

Fruit

Jeudi 21 mai 2026

Carottes râpées (Mou, Su)

Boulettes de bœuf sauce tomate



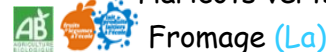
Glace (La)

Vendredi 22 mai 2026

Salade César (G, La)

Chipolatas

Haricots verts



Beignet

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>	