

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 20 juillet 2026

Pastèque
Lasagnes aux légumes (G)
Glace (La)

Mardi 21 juillet 2026

Tomates , dés de gruyère (Mou, su, la)
Moules marinières (Mol)
Frites
Salade de fruits

Mercredi 22 juillet 2026

Friand au fromage (La)
Sauté de porc
Haricots verts
Fruit

Jeudi 23 juillet 2026

Concombres à la menthe (Mou, su)
Financière de dinde
Purée de pommes de terre (La)
Yaourt (La)

Vendredi 24 juillet 2026

Carottes râpées (Mou, su)
Paëlla (Cr, Mol)
Fruit
Fromage (La) / Biscuit

Lundi 27 juillet 2026

Gaspacho (Mou, su)
Cordon bleu (G, La)
Purée de carottes (La)
Crème dessert à la vanille (La)

Mardi 28 juillet 2026

Salade composée (Mou, su La)
Pâtes à la carbonara (G, La)
Salade de fruits

Mercredi 29 juillet 2026

Tomates mozzarella (Mou, su, La)
Tortilla (O)
Ratatouille
Mousse au chocolat (O)



Jeudi 30 juillet 2026

Salade
Cheeseburger (G, La)
Pommes de terre grenailles
Glace (La)

Vendredi 31 juillet 2026

Aïoli complet (P, O)
Fromage (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