

Menu restaurants scolaires

BON APPETIT



Lundi 21 juillet 2025

Pastèque
Lasagnes aux épinards et au chèvre
Glace (La)

Mardi 22 juillet 2025

Tomates , dés de gruyère (Mou, su, la)
Moules marinières (Mol)
Pommes de terres rissolées
Salade de fruits

Mercredi 23 juillet 2025

Friand au fromage (La)
Sauté de porc
Frita de légumes
Fruit

Jeudi 24 juillet 2025

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

Vendredi 25 juillet 2025

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

Lundi 28 juillet 2025

Gaspacho (Mou, su)
Escalope de poulet panée (G, La)
Purée de carottes (La)
Yaourt (La)

Mardi 29 juillet 2025

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

Mercredi 30 juillet 2025

Pique-nique

Jeudi 31 juillet 2025

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

Vendredi 01 août 2025

Aioli 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

<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>	