

menu du restaurant scolaire semaine du 25 au 29 mars 2024

lundi 

Tartine « nordique »

Pavé de poisson 
tandoori lait de coco
Printanière de légumes

Tomme des Pyrénées 

1-2-3-4

mardi 

Terrine campagne 
salade  

Aiguillette de canard
(France)

Purée de carottes 

Fromage blanc 

2

jeudi 

Avocats/asperges/
tomates/lentilles corail

Gratin de pommes de terre
au reblochon

Tourte aux myrtilles 

1-2-3

vendredi 

Cake au chèvre

Sauté d'agneau (France)
Farfalles 

Fruits 

1-2-3-12

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-fruits à coques 6-moutarde 7-crustacés
8-mollusques 9-arachide 10-lupin 11-sésame 12-céleri 13-soja

- Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme  est apposé à côté du produit
- Pour les produits issus de l'agriculture ou transformation locale, le pictogramme  est mentionné à côté du produit
- Pour les produits Label rouge, le pictogramme  figure à côté du produit
- Pour les viandes d'origine française, le pictogramme correspondant est 
- Pour les poissons issus de la pêche durable (MSC), le sigle est 
- Le pictogramme  signifie AOP, Appellation d'Origine Protégée



Les repas sont fabriqués sur place le jour de la consommation.

le menu peut être modifié en fonction des livraisons