

menu du restaurant scolaire semaine du 23 au 27 septembre 2024

lundi 

Cubes de melon
espagnol

Chili de légumes aux
épices
Riz 

Compote de pomme 

1-12

mardi 

Feuilleté emmental

Escalope viennoise
(France)
Petits pois mijotés

Banane 

1-2-3

jeudi 

Tomates  /
Comté 

Pavé de poisson 
tandoori
Courgettes 

Gâteau 4 quart

1-2-3-4

vendredi 

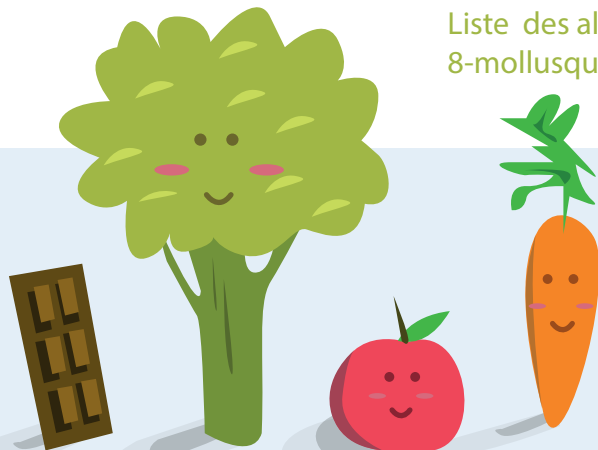
Salade  /
truite fumée 







Sauté de dinde (France)
Haricots Tarbais 

Fromage 

1-2-12

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