

menu du restaurant scolaire semaine du 25 au 29 novembre 2024

lundi 

Feuilleté au fromage

Poisson meunière 
Ratatouille

Beaufort 

1-2-3-4

mardi 

Endives aux noix /mimolette

Couscous de légumes

Pêches au sirop

1-2-5-12

jeudi 

Carottes râpées  
aux pommes

Effiloché de paleron aux
carottes (France)

Pommes noisettes

Yaourt sucré 

2-12

vendredi 

Jambon blanc/mache

Blanquette de volaille
(France)







Riz basmati 

Clémentine 

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

Pour les viandes de bœuf et de veau, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est « origine : nom du pays ».