

# menu du restaurant scolaire semaine du 7 au 11 avril 2025

lundi 

Tomates vinaigrette

Massalé de poisson   
Boulgour **AB**

Yaourt 

mardi 

Salade mixte épeautre  
/fromage

Raviole (IGP) à l'ail doux

Pâtisserie

jeudi 

Feuilleté au fromage

Paupiette de dinde (France)  
à la crème  
Haricots verts

Pomme **AB**

vendredi 

Velouté de légumes **AB**

Steak haché (France)  
Flageolets

Panna cotta

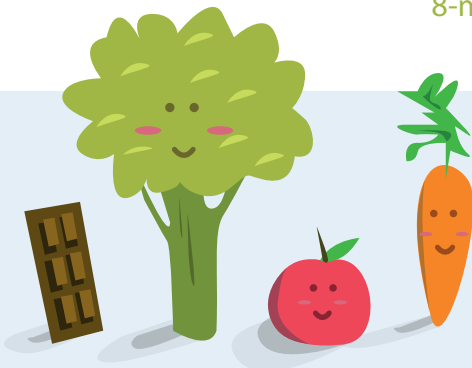
1-2-6-12






1-2-3-4

1-2-3

1-2

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-ruits 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 **AB** 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 ».