

menu du restaurant scolaire

semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

lundi 

Assortiment de crudités

Saucisse rôtie (France)

Pommes de terre

Petits suisses sucrés

mardi 

Salade « coleslaw »

Pâtes  champignons
/haricots blancs

Pâtisserie

jeudi 

Duo de pastèques

Filet poisson

meunière 

Purée de carottes 

Yaourt vanille 

vendredi 

Jambon sec /fromage/
Salade verte  

Poulet basquaise (France)

Boulgour 

Crème dessert 

2-6

1-2-3-6

2-12

2-3

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 ».