

menu du restaurant scolaire semaine du 5 au 9 janvier 2026

lundi 

Pommes de terre
vinaigrette

Raviolis au bœuf (France)
Sauce tomate

Fruit AB

mardi 

Pizza fromage

Escalope poulet (France)
au soja
Haricots verts

Yaourt nature AB

jeudi 

Carottes râpée AB /
fromage 

Cubes de saumon à
l'aneth
Riz AB

Compote de pommes AB

vendredi 

"Mix" salade/chou chinois

Pâte AB "Bolo" végé

Pâtisserie

1-2-3-6

1-2-3-13

2-4

1-2-3-5

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



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

- 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 ».

le menu peut être modifié en fonction des livraisons