

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" végétal

Pâtisserie

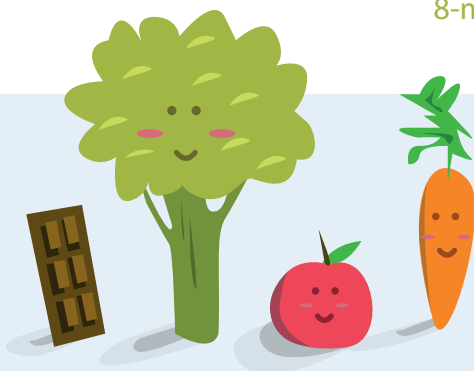
1-2-3-6

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



-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 ».