

menu du restaurant scolaire

semaine du 16 au 20 mars 2026

lundi 

Concombre **AB** /feta 

Parmentier de lentilles **AB** 
et legumes

Compote **AB**

mardi 

Chou chinois/pomme et
raisin

Endives au jambon

Crème dessert

jeudi 

Salade **AB**  julienne
de saucisson sec

Filet de poisson meunière
Flageolets

Croustade aux pommes

vendredi 

Tomates vinaigrette

« Risotto de blé » et poulet
(France)

Yaourt 

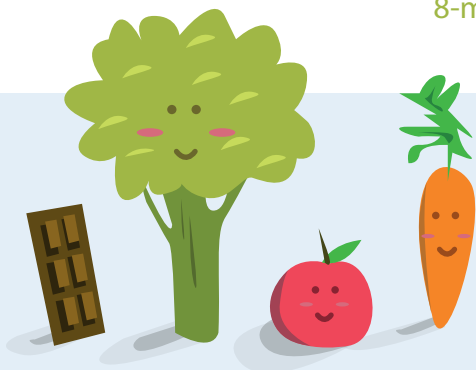
1-2-12

1-2-3

1-2-3-4

2-6-12

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 **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 ».