

menu du restaurant scolaire

semaine du 9 au 13 mars 2026

lundi 

Oeuf dur sauce cocktail

Pâtes  

Bolognaise (France)

Petits suisses

mardi 

Salade   aux
croûtons

Blanquette de veau (France)

Riz Camargue 

Pêches au sirop

jeudi 

Carottes râpées /
cranberrys

Crêpe au fromage
Ratatouille

Tourte

vendredi 

Potage de légumes

Escalope viennoise
Haricots verts

Fromage 

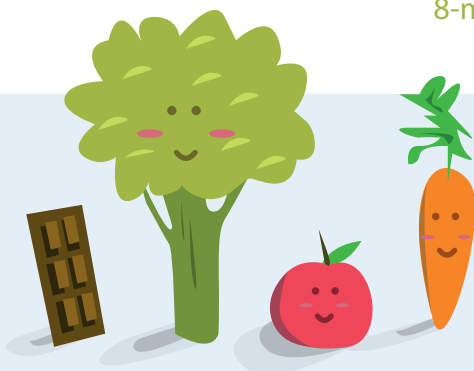
1-2-3-6-12

1-2-3-6-12

1-2-3

1-2-3-12

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  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 ».