

menu du restaurant scolaire

semaine du 23 au 27 mars 2026

lundi 

Salade « tex mex »

Feuilleté Hot Dog
Haricots beurre

Fromage 

mardi 

Terrine campagne/
laitue 

Blanquette de poisson 
aux crevettes
Purée pomme de terre

Salade de fruits

jeudi 

Betteraves  vinaigrette
au miel

Ragoût de haricots
Tarbais  œufs durs

Cookie

vendredi 

Potage « Dubarry »

Pilon de poulet rôti 
(France)

Petits pois

Fruits 

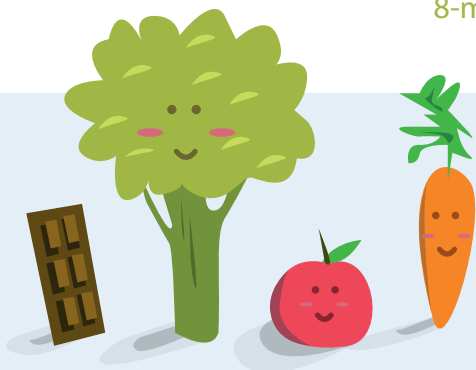
1-2-3-5-6

1-2-3-4-6-12

2-3-5-12

2-12-13

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 ».