

menu du restaurant scolaire semaine du 13 au 17 avril 2026

lundi 

Mortadelle/salade

Pavé de poisson sauce

Soubise 


Pommes vapeur

Compote 

mardi 

Carottes râpées  /
fruits mendiants

Couscous de légumes

Yaourt vanille 

jeudi 

Salade « Tarbaise »

Cordon bleu (EU)

Haricots verts

Fruit 

vendredi 

Velouté de légumes 

Effiloché d'agneau (France)

aux épices

Riz Basmati 

Fromage 

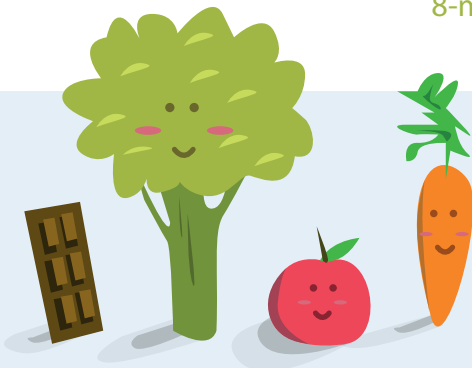
2-3-4-6

1-2-6-12

1-2-3-6

1-2-3-5-12

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 ».