


menu du restaurant scolaire semaine du 4 au 7 mai 2026

lundi 

Endives au jambon

Pavé de poisson 
gratiné à l'emmental
Pommes noisette

Pêche au sirop

1-2-4-6

mardi 

Salade batavia  
/emmental 

Omelette 
aux pommes de terre
Ratatouille

Crème dessert vanille

1-2-3-6-12

jeudi 

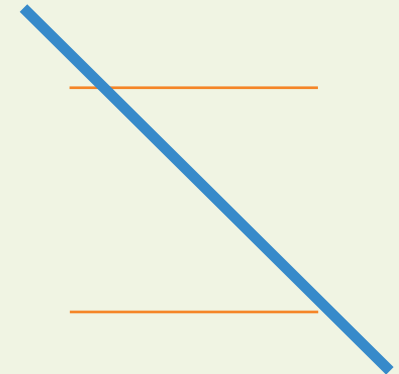
Haricots blancs
vinaigrette 

Paupiette de dinde
forestière
Semoule 

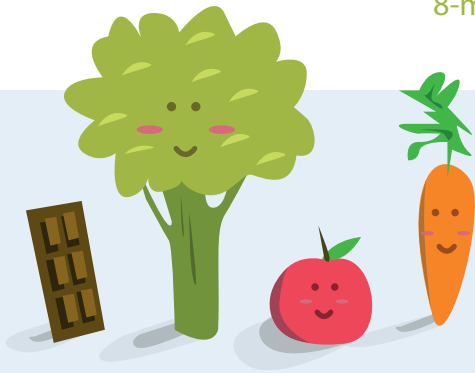
Fraises Chantilly





1-2-3-6-12

vendredi 



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 ».