

# menu du restaurant scolaire

## semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juin 2026

lundi 

Endives au jambon

Blanquette de dinde  
(France)

Boulgour 

Fromage blanc 

1-2-6-12

mardi 

Pépinettes/crudités

Pavé de poisson sauce  
armoricaine

Gratin de courgettes 

Fruit 

1-2-3-4-6-12

jeudi 

Salade  au thon

Rôti de porc (France)  
sauce aigre douce

Purée de carottes

Fromage 

1-2-3-4-6

vendredi 

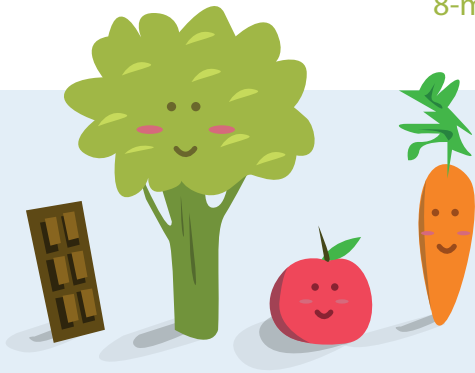
Betteraves et fraises




Tortellinis aux quatre  
fromages

Glace vanille 

1-2-3-6

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 ».