

menu du restaurant scolaire

semaine du 22 au 26 juin 2026

lundi 


Pâté de campagne/
salade  

Filet de poisson meunière
Chou fleur 

Fromage blanc

mardi 

Tarte aux oignons

Chili « sin carne »
Riz basmati 

Abricots

jeudi 

Tartine fromage
frais crudités

Effiloché de bœuf 
Purée pommes de terre

Mousse chocolat

vendredi 

Melon espagnol

Pâtes carbonara

Tourte aux myrtilles 

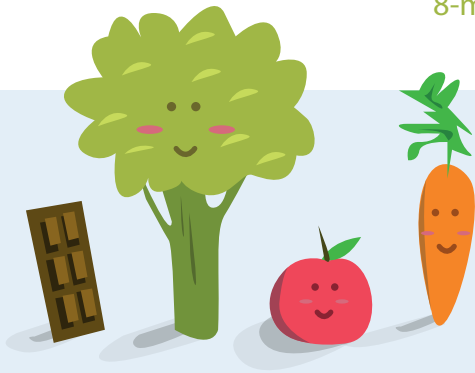
1-2-3-4


1-2-3-12

1-2-3-6-12

1-2-3

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 ».