

menu du restaurant scolaire semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

lundi 

Feuilleté au fromage

Couscous de légumes



Quartiers d'oranges



1-2-3-12

mardi 

Salade  
aux croûtons

Steak haché (France)
Poêlée de légumes

Petits suisses

2-3-6-12

jeudi 

Tzatziki

Axoa de porc (France)
Pommes vapeur

Dougnuts

1-2-3-5-12

vendredi 

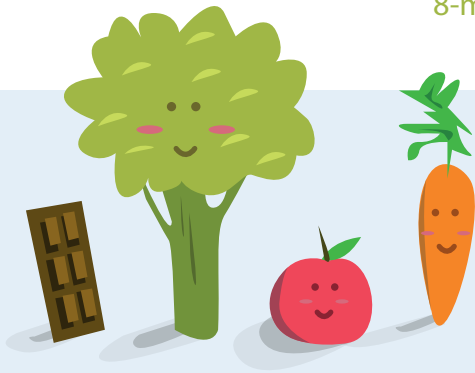
Tomates cerises
mozzarella

Nuggets de volaille
Pâtes   au jus

Glace 

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 ».