

restaurant scolaire

semaine du 16 au 20 mars 2026



lundi

Velouté de légumes



*Colin d'Alaska sauce bordelaise



Riz

*Tomme de vache - Kiwi vert



mardi

menu végétarien

Betteraves râpées



*Omelette de pommes de terre



*Gâteau de semoule au caramel



mercredi

au centre de loisirs

Carottes râpées



Sauté de dinde



*Semoule

*Crème dessert chocolat - Fruits



jeudi

*Coeur de blé en salade



Cuisse de pintade rôtie (France)



*Carottes vichy



*Rondelé nature - Banane



vendredi

Chou rave en salade



Boeuf bourguignon (France)



*Perles de couscous

*Yaourt vanille



Label Rouge



Agriculture biologique



Fait Maison



Produits Locaux



Viande Française



Pêche Durable



Lait & fruits à l'école



Commerce Equitable



Circuit Court



Bleu Blanc Cœur



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Haute Valeur Environnemental

* : plat susceptible de contenir des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, poisson, crustacés, œuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupins, lait et fruits à coque