

restaurant scolaire

semaine du 23 au 27 mars 2026



lundi

menu végétarien

Carottes râpées

*Céréales gourmandes

*Tajine de légumes aux figues

*Fromage blanc coulis fruits rouges



mardi

*Salade de pâtes

Haut de cuisse de poulet



*Salsifis à la crème

Pêche au sirop

mercredi

au centre de loisirs

Salade verte



*Filet de merlu sauce curry

Riz

*Fromages - Compote de pomme



jeudi

Chou-fleur en salade



*Saucisse (France)



*Purée de carottes

*Tomme vache Fenugrec - Kiwi rouge



vendredi

*Sardine

Cours de canard (France)



Poêlée pomme de terre et haricots verts



*Gâteau au yaourt



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