

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 9 Juin au Vendredi 13 Juin 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi

Féié

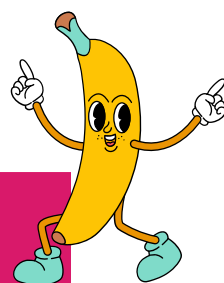
Mardi



Radis beurre
Brandade Parmentière
à la morue
Tarte aux pommes

7
4-7
1-3-7

Mercredi



Salade de blé/mais/olives
et féta AOP
Émincé de veau aux épices
Haricots verts crévés
Banane BIO

1-7-10-12
7

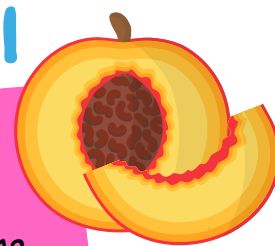
Jeudi



Céleri cru/tomate vinaigrette
saucisse
Lentilles /carottes
Fromage à la coupe BIO

7

Vendredi



Concombre HVE fromage
blanc
Colombo végétarien
aux pois chiches
Riz bio
Fruit de saison

10-12
7
7

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : colombo végétarien aux pois chiches

Faire revenir l'oignon et les épices à colombo dans une sauteuse. Ajouter les tomates pelées, l'ail.
Laisser mijoter puis incorporer les légumes de votre choix (courgettes, haricots plats....) et le
gingembre, puis les pois chiches cuits et égouttés. laisser mijoter à feu doux.
Servir avec du riz



Allergènes*

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Aracides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques

Les allergènes sont renseignés en fonction
des recettes confectionnées en cuisine
mais peuvent contenir d'autres traces
d'allergènes.

