

# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 4 mai au Vendredi 8 mai 2026



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

## Lundi

Radis beurre 7  
Brandade de poisson 4-7  
Dessert lacté 7

## Mardi

Terrine aveyronnaise 3  
Émincé de dinde 12  
Pâtes semi complètes au  
fromage râpé BIO 1-7  
Fruit

\* Betterave cuite au pois chiche et féta 7-10-12

## Mercredi

Salade de blé/maïs 1-10-12  
Omelette 3-7  
Poêlée de légumes BIO  
(carotte/h.vert/brocoli)  
Laitage 7

## Jeudi

Concombre basilic 10-12  
Poisson meunière citron tranche 1-4-7  
Ratatouille pomme de terre  
Fromage a la coupe 7

## Vendredi

Férié

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

### Allergènes

1- Gluten

2- Crustacés

3- Oeufs

4- Poissons

5- Arachides

6- Soja

7- Lait

8- Fruit à coque

9- Celeri

10- Moutarde

11- Graine de sésame

12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin

14- Mollusques

\* Plat alternatif

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



Elaboré sur place



Local région

