

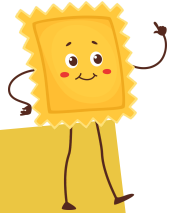
MENU Restaurant scolaire

du Lundi 18 mai au Vendredi 22 mai 2026



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

Lundi



Betterave cuite BIO/maïs 10-12
Ravioli bœuf 1-9
Fromage blanc 7

* ravioli végétarien 1-9

Mardi



Macédoine mayonnaise 3-10-12
Emincé de porc au miel 6
Pâtes semi complètes HVE 1-7
Yaourt BIO 7

* Filet colin sauce crevettes 2-4-7

Mercredi



Houmous citron/thym 7
Moussaka maison à l'émincé de veau 1-7
Fruit de saison

* Moussaka aux légumes 1-7

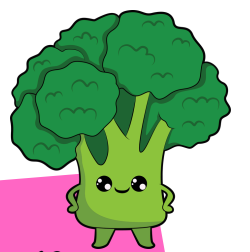
Jeudi



Cèleri rave cru râpé vinaigrette 9-10-12
Cassoulet maison saucisse haricots blancs 1
Fromage a la coupe 7

* cassoulet au saumon 1-4

Vendredi



Chou blanc émincé 10-12
Omelette roulée au fromage 3-7
Brocolis vapeur
Flan pâtissier 1-3-7

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

