

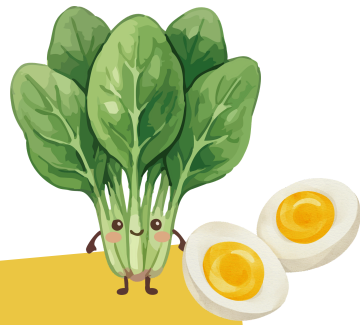
# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 01 juin au Vendredi 05 juin 2026



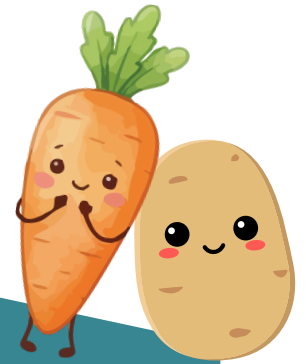
Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

## Lundi



Salade tomates/ pomme de terre/cornichon 10-12  
Œufs pochés 3  
Epinard béchamel 1-7  
Dessert lacté bio 7

## Mardi



Macédoine mayonnaise 3-10-12  
Filet de poulet en sauce 7-12  
Écrasé carottes/pomme de terre 7  
Fruit de saison 4-7-12

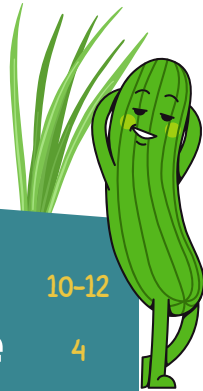
\* Filet merlu en sauce

## Mercredi



Gaspacho maison 1-9  
Escalope de dinde panée 1  
Haricots verts 7  
Laitage bio 7  
\* omelette 3-7

## Jeudi



Concombre/ciboulette 10-12  
Filet de poisson a la provençale 4  
Riz pilaf 7  
Fromage a la coupe 7

## Vendredi



Feuilleté fromage 1-7  
Émincé de veau 7-10  
Courgettes 1-7  
Fruit de saison 1-7  
\* croustillant fromage 1-7

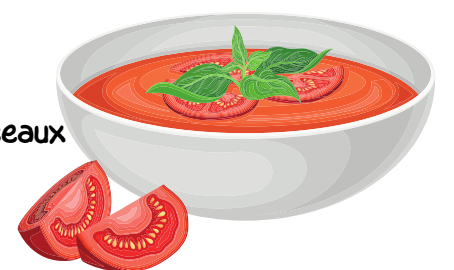
Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

### la recette de la cuisine : Gaspacho

Couper les tomates et le concombre en petit dès, le poivron rouge en petit cubes. Éplucher et émincer finement l'oignon l'ail. Verser tous les légumes dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, saler, poivrer. Mélanger bien pour enrober d'huile tous les morceaux de légumes.

Laisser mariner toute une nuit au frais.

Le lendemain, mixer les légumes jusqu'à obtenir une soupe bien lisse et homogène. Servir frais.



### 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.

