

# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 27 avril au Vendredi 01 mai 2026



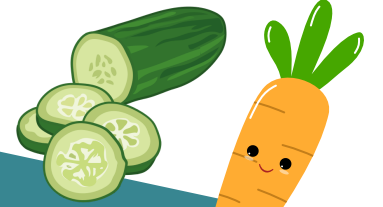
Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

## Lundi



Émincé de porc  
Pâtes semi complètes 1-7  
Laitage BIO 7  
Fruit  
\* poisson pané 1-4-7

## Mardi



Concombre HVE /fêta AOP 7-10-12  
Sauté de bœuf 12  
Carotte BIO vapeur 1-3-7  
Pâtisserie 1-3-7  
\* crepe au fromage 1-3-7

## Mercredi



Betterave BIO cuite persillée / emmental 7-10-12  
Filet de colin lieu MSC/sauce citron 4-7  
Riz BIO pilaf  
Fruit

## Jeudi



Duo de salade (batavia-endive) 10-12  
Omelette aux oeufs BIO 3-7  
Pomme rissolée /Haricot vert 7  
Fromage

## Vendredi

Férial

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.

