

RESTAURANT SCOLAIRE



Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements



	Du 04 au 07 mai 2026	Du 11 au 12 mai 2026	Du 18 mai au 22 mai 2026	Du 26 mai au 29 mai 2026
Lundi	Œufs/ mayonnaise Filet de poisson pané Chou-fleur à la crème Samos Banane	Taboulé Rôti de porc Gratin de courgettes Petit-suisse nature Gaufre	Radis / beurre Escalope de dinde Petit-pois Edam Flan à la vanille	
Mardi	Betteraves rouges/maïs Hachis parmentier Yaourt au citron Pomme	Salade verte Quenelles sauce tomate Champignons Saint paulin Compote de pomme	Salade haricots-verts Jambon grillé Purée Fromage blanc nature sucré Pomme	Salade de pomme de terre Calamar à la romaine Ratatouille Yaourt Kiwi
Jeudi	Radis /beurre Sauté de poulet Riz Gouda Glace	ASCENSION 	Concombres à la crème Semoule Légumes Vache qui rit Glace	Salade de mâche Sauté de porc Ebly Fromage Mousse au chocolat
Vendredi			Salade de lentilles Filet de poisson Brocolis à la crème Petit-suisse aux fruits Banane	Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Yaourt à la vanille Cake

Origine des Viandes	Servi le 07/05	Servi le 11/05	Servi le	Servi le 28/05
Pays de naissance	FRANCE	FRANCE		FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE	FRANCE		FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE	FRANCE		FRANCE

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésames ,Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques ,Anhydride sulfureux et sulfites .Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

BIO

HVE (Haute Valeur Environnementale)

MSC (pêche durable)

Menu végétarien