

Restauration scolaire – SJRS

Menu Mai 2026

	Semaine du 04 au 07	Semaine du 11 au 12	Semaine du 18 au 22	Semaine du 26 au 29	
LUNDI	Betterave rouge Steak haché Haricots blancs tomate Fruit	Salade verte Poisson façon fish & chips (1/2/3) Pâtes (6) Fromage (13)	Carotte râpée Boulettes de bœuf / sce tomate Semoule (6) Compote de pommes	Férié	
MARDI	Carotte râpée Chipolatas Pâtes (6) Yaourt aromatisé (13)	Salade de tomates Rôti de dinde Riz (6) Yaourt nature sucré (13)	Concombre vinaigrette Rôti de porc Gnocchis nature (6) Fromage (13)	Radis / Beurre Raviolis Mousse au chocolat (13)	
JEUDI	Salade de PDT Poulet Rôti Lentilles Fromage blanc battu (13)	Férié	Charcuterie (13) Rôti de bœuf Lentilles Crème dessert (13)	Carotte râpée Lasagnes Bolognaises (4/6/10/11/13) Fruit	
VENDREDI	Férié	Férié	Salade de PDT Poisson pané Haricots verts Fruit	Salade verte Poisson béchamel (13) PDT vapeur Fromage blanc battu (13)	

Provenance des produits :

- Fruits et légumes de saison : SAS les compagnons du légume – 60380 Grémevillers
- Fromage blanc & Fromage : SAS de la Chapelle Saint Jean – 60380 Grémevillers
- Pain : Boulangerie de Marseille-en-beauvaisis
- Frais, Fruits, légumes et viandes : Intermarché – 60690 Marseille-en-Beauvaisis
- Gros conditionnements : Promocash – 60000 Beauvais

Tableau des allergènes

- | | |
|---------------|-------------------|
| 1- Poissons | 9- Fruits à coque |
| 2- Mollusques | 10- Arachides |
| 3- Crustacés | 11- Céleri |
| 4- Œufs | 12- Moutarde |
| 5- Soja | 13- Lactose |
| 6- Gluten | 14- Sulfite |
| 7- Sésame | |
| 8- Lupin | |