

MENU

Semaine du 04 MAI au 08 MAI 2026

Lundi

Tomate fêta-Carotte râpé 

Escalope de dinde à la normande  

Gratin de courgette  -Blé 

Salade

Fromage blanc bio  

Mercredi

Salade du chef-Salade verte 

Poisson meunière

Carottes sautées 

Épinard crème 

Fromage

Fraises

Mardi

Macédoine  -Rosette

Fondu creusois 

Frites

Salade

Crème vanille bio  

Jeudi

Œufs durs  -Betteraves  



Lasagne bolognaise   

Salade

Glaces

Vendredi

8 MAI
Férié

	Fait maison		produit local
« Fait Maison »			
	Poisson issu de la pêche durable		viande porcine française
	viande bovine française		viande de veau française
	Produit bio		volaille française
Origine U.E.	viande issue de l'union européenne		

Les aléas de livraison ou de disponibilité des produits peuvent nous amener à modifier le menu. Merci de votre compréhension

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydride, sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg /kg ou 10mg/l (exprimés en SO2), lupin, mollusques. Se référer au tableau affiché à l'entrée du restaurant scolaire.


La Principale


Isabelle MAZEIRAT

La Gestionnaire


Angélique BONNIN

La Cheffe de cuisine


Christine COUDERT