

Semaine du 18 MAI au 22 MAI 2026

Lundi

Tomate mozzarella-Tomate vinaigrette 

Pâtes au pesto 

Salade verte

Yaourt nature sucré bio 

Mercredi

Quiche au fromage 

Brochette de poisson

Chou fleur-Epinard à la crème  

Salade verte

Pommes Golden

Vendredi

Salade du chef-Salade verte 

Rôti de porc   

Ratatouille 

Chou de Bruxelles 

Fromage

Kiwi 

Mardi

Salade carotte pomme noix-Avocat 

Boulette de boeuf  

Semoule-Haricots verts 

Fromage

Salade de fruits

Jeudi









Pizza fromage -Pizza lardons 

Steak haché sauce au bleu  

Frites

Salade verte

Glaces bâtonnets

	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