

Semaine du 25 MAI au 29 MAI 2026

Lundi

FERIE

Mercredi

Tomate nature-Tomate basilic

Croque-Monsieur au fromage 

Salade verte

Petits suisses aux fruits

Vendredi

Feuilleté au homard

Paupiette de veau  

Brocolis-Carottes sautées  

Fromage

Pommes

Mardi

Rosette LR-Jambon de dinde

Sauté de poulet  

Pâtes

Fromage

Fraises

Jeudi

Œufs mayonnaise  - Surimi

Paëlla aux fruits de mer 

Salade verte

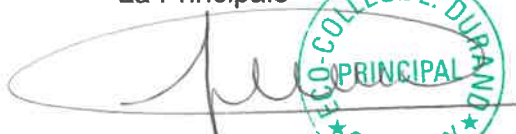
Salade de fruits

	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 S02), 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