

MENU

Semaine du 22 JUIN au 26 JUIN 2026

Trouver les ingrédients mystères...

Lundi

Rillettes de thon-Rillettes de sardines  « Fait Maison »

Pâtes carbonara  « Fait Maison »  

Salade verte

Mousse au chocolat à  « Fait Maison »

Mardi

Œufs mimosa au Et au  « Fait Maison » 

Steak hachés

Gratin dauphinois  « Fait Maison »

Salade verte 

Abricots

Jeudi

Céleri remoulade-Carottes râpées  « Fait Maison »

Sauté de porc au  « Fait Maison » 

Blé-Flageolets

Gâteau au chocolat à la  « Fait Maison »

Mercredi

Panna cota de petits pois au  « Fait Maison »

Poisson meunière

Épinard crème  - Pois chiches 

Yaourt nature sucré bio 










Vendredi

Feuilleté au fromage  « Fait Maison »

Sauté de poulet et  « Fait Maison » 

Haricots verts-Brocolis 

Fromage
kiwi

	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/(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