

## Semaine du 29 JUIN au 03 JUILLET 2026

### Lundi

Salade de lentilles nature-Salade de lentilles

paysannes  

Steak hachés ou sauté de poulet   

Riz 

Glaces

### Mercredi

Haricots verts vinaigrette-Cœufs durs   

Ravioli au fromage  

Salade  

Yaourt nature sucré bio 

### Vendredi

Tomate nature

Pâtes au fromage  

Fromage

Fruits

### Mardi

Wrap au thon

Rôti de porc   

Printanières de légumes

Fromage

Fruits

### Jeudi










Melon-Pastèque

Paupiettes de veau  

Crozet

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/(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