



Menu du restaurant scolaire



Lundi 18 au vendredi 22 mai 2026

Ce menu peut changer en fonction des arrivages

	 <i>Hors d'œuvre</i>	 <i>Plat du jour</i>	 <i>Laitage</i>	 <i>Dessert</i>
LUNDI	Radis et beurre Carottes râpées Pizza boulangère	Steak haché aux poivres Pâtes au gratin Courgettes sautées	Fromage à la coupe Fromage blanc sucré et non sucré	Mousse au chocolat maison Dessert lacté Fruit frais
MARDI	Salade de riz niçoise Salade de pois chiches Salade verte aux graines	Confit de légumes en lasagnes avec un égrené végétal de pois Haricots verts persillés	Fromage à la coupe Fromage blanc bio sucré	Fraises au sucre et chantilly Dessert lacté Fruit frais
JEUDI	Concombres à la sauce blanche Salade de coleslaw	Filet de merlu sauce curry coco Ecrasé de pommes de terre Tomates à la provençale	Fromage à la coupe Fromage blanc bio sucré et non sucré	Pomme au four Tarte au flan pâtisier maison Dessert lacté bio
VENDREDI	Salade composée du jour Maquereaux à la tomate Chou rouge aux pommes	Couscous royal au poulet Semoule Madras	Fromage à la coupe Fromage blanc sucré et non sucré	Salade de fruits et chantilly Dessert lacté Fruit frais

Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.
Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :
Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques

Le Principal

Jean-Marc Pothier

Leslie Avalos

Souligné : produits transformés ou cuisinés sur place
Rouge : Produits locaux (dans un rayon de 80 kms)