

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Du 14/04/25 Au 18/04/25	Concombres + féta Rôti de bœuf Frites Gâteau aux Pommes	 Salade de pâtes (olives, oignons, maïs) Quenelle sauce aurore Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Quiche lorraine Brocolis à la tomate Brie Compote	Batonnets de carottes Sandwich au jambon de dinde Chips Fromage Banane	Salade de choux-fleurs en vinaigrette Saumonette sauce crevettes Semoule Yaourt aux fruits	
	Goûter	Galette Fruit de saison	Cake Verre de lait	Pain / Chocolat Jus de fruit	Madeleine Jus de fruit	Biscuit Fruit de saison
Du 22/04/25 Au 25/04/25	LUNDI DE PÂQUES		Betteraves vinaigrette Sauté de veau sauce aux olives Purée de pommes de terre Fromage Salade de fruits	 Salade riz (poivron, maïs, concombre) Feuilleté de poisson au beurre blanc Courgettes persillées Crème dessert vanille	Lentilles en salade Pizza aux fromages Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Tomates cerise Sandwich à la rosette Chips Fromage Compote à boire
	Goûter		Yaourt Banane	Biscuit Verre de lait	Pain chocolat Jus de pomme	Jus de fruit Madeleine

LEGENDE:

Menu végétarien



Label rouge

Appellation d'origine protégée



Fait maison



Appellation d'origine contrôlée

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Pain non bio

Indication Géographique protégée