

# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 29 juin au Vendredi 3 juillet 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

## Lundi



**Concombre féta olives** 7-10-12  
**Haut de cuisse de poulet**  
**Pomme de terre quartiers**  
**mayo et ketchup maison** 12  
**Glace** 7

\* omelette

3-7

## Mardi



**Thon mayonnaise** 3-4-10-12  
**Riz pilaf /sauce bolognaise**  
**(bœuf)/ fromage râpé** 7-9-12  
**Fruit de saison**

\* Csaucse végétale aux lentilles

7-9-12

## Mercredi

**Chou chinois cacahuète** 5-10-12  
**Rôti de porc** 1-4-7  
**Pomme noiste**  
**Fruit de saison**

\* Poisson meunière

1-4-7



## Jeudi

**Melon tranche**  
**Filet de coïln lieu sauce citron** 4-7  
**Blé bio** 1  
**Yaourt BIO** 7



## Vendredi

**Salade verte** 10-12  
**Pizza jambon fromage courgette** 1-7  
**maison**  
**Glace Sundae** 7

\* Pizza fromage

1-7



Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

### Allergènes

1- Gluten

2-Crustacés

3-Oeufs

4-Poissons

5-Arachides

6- Soja

7-Lait

8- Fruit à coque

9-Celeri

10-Moutarde

11-Graine de sésame

12-Anhydrides et sulfites

13-Lupin

14-Mollusques

\* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

