



MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 18 au 22 mai 2026



Lundi	Mardi	Jeudi végété	Vendredi
<p>Thon/mayonnaise </p> <p>Emincé de porc à l'ancienne </p> <p>Polenta </p> <p>Tomme de brebis </p> <p>Pain</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Sauté de bœuf </p> <p>Petits pois</p> <p>Chèvre </p> <p>Panna cotta </p> <p>Pain</p>	<p>Salade de pâtes, mozzarella, tomates </p> <p>Œuf dur florentine </p> <p>Epinards </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain</p>	<p>Hachis parmentier </p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Cocktail de fruits </p> <p>Pain</p>
Collation			
Fromage blanc/confiture/pain	Céréales/lait	Cookie/compote/petit suisse	Pain/fromage/fruit

Bon appétit !

Fait Maison

Agriculture bio

Local

Origine France

Elevage Bien Etre

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des
approvisionnements et contraintes du service

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française
La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés
Le poisson que nous cuisinons est frais et notre choix se fait selon les arrivages