



MENU RESTAURANT SCOLAIRE Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi végété	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves/fromage </p> <p>Polenta à la tomate </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Pastèque </p> <p>Pain</p>	<p>Salade pomme de terre </p> <p>Côte de porc </p> <p>Lentilles corail </p> <p>Salade de fruits </p> <p>Pain</p>	<p>Céleri </p> <p>Emincé de bœuf </p> <p>Haricots blanc </p> <p>Semoule au chocolat </p> <p>Pain</p>	<p>Carottes vinaigrette </p> <p>Poulet </p> <p>Pâtes </p> <p>Glace</p> <p>Pain</p>
Collation			
Palets de dame/lait/fruit 	Chocolat à croquer/pain/petit suisse 	Smoothie/yaourt/sablé 	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