

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé	
29/06/26	REPAS FROID  Rôti de porc et ketchup  Salade de pâtes (pâtes, tomate, olives, maïs, poivrons, basilic)  Brie Glace en petit pot	 Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce tomateée  Carottes vichy  Yaourt nature sucré  Biscuit	 Concombres vinaigrette  Rôti de veau printanier  Petit pois  Petit suisse aux fruits  Salade de fruits	 Melon  Ravioli aux légumes  Cantal Eclair au chocolat	REPAS FROID Tomate cerises  Sandwich rôti de dinde mayonnaise  Chips  Emmental  Fruit de saison
03/07/26					
Goûter			Verre de lait Cake		

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