













Restaurant scolaire



MENU DE LA SEMAINE 13/04/2026 au 17/04/2026



| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|---|---|
| Concombre à la vinaigrette  | Houmous de pois chiche-pain grillé  | Croisillon au fromage | Radis-beurre  | Macédoine de légumes |
| Rougails  | Gratin de pâtes végétarien (poireaux champi tomate œuf dur bechamel fromage)  | Rôti de bœuf froid - ketchup | Poulet rôti  | Pavé de merlu sauce crème  |
| Riz  | |  Courgettes à la provençale | Frites | Jeunes Carottes en persillade  |
| Compote | PA:Fromage | Fromage | Petit-suisse aux fruits  | Fromage |
| | Fruit de saison | Fruit de saison | | Fruit de saison |

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites