




































RESTAURANT SCOLAIRE



SEMAINE DU 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Allergènes
REPAS					
Salade de haricots rouge et maïs  	Concombre  	Salade de pommes de terre  	Salade de tomate, mozzarella et croutons   	Melon 	<ul style="list-style-type: none">  Gluten  Fruits à coques  Crustacés  Céleri  Œufs  Moutarde  Poissons  Lait  Sulfites  Graines de sésame  Lupin  Arachides  Mollusques
Pâtes au pesto  	Sauté d'agneau 	Poulet rôti  	Tacos  	Filet de poisson 	
	Semoule  	Haricots verts 	Frites 	Riz	
Fromage  		Yaourt  		Fromage  	
Fruit  	Glace 	Fruit 	Tiramisu   	Fruit  	

  Aides UE à destination des écoles
 Viande Française
 Agriculture Biologique

BON APPETIT !!!

