

Menus du Restaurant Scolaire Semaine du 22 au 26 juin 2026

	 Hors d'œuvre	 Plat du jour	 Laitage	 Dessert
Lundi	<p>Feuilleté</p> <p>Jambon de pays, beurre, cornichon</p> <p>Salade composée du jour</p>	<p>Poisson blanc à la bordelaise </p> <p>Carottes couleurs  sautées </p> <p>Blé à la mexicaine</p>	<p>Fromage à la coupe </p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Fruits de saison </p> <p>Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Salade du jardin</p> <p>Salade fraîcheur</p> <p>Salade composée du jour</p>	<p>Garniture bolognaise </p> <p>Légumes grillés</p> <p>Pâtes au beurre </p>	<p>Fromage à la coupe </p> <p>Petit suisse nature </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruits de saison</p>
Jeudi				
Vendredi	<p>Crudités</p> <p>Salade toast camembert</p> <p>Salade composée du jour</p>	<p>Tender de volaille en 2 façons  </p> <p>Sauce barbecue ou asiatique </p> <p>Riz aux petits légumes</p>	<p>Fromage à la coupe </p> <p>Laitages divers </p>	<p>Glace</p> <p>Fruits de saison</p>

Légende :	 LOCAL 	PECHE 	FAIT  BIO 	HVE 	AOP 	PRODUCTEUR TARNAIS
------------------	---	---	--	---	---	--------------------

Ce menu est publié à titre indicatif, il est soumis aux aléas des livraisons, de la qualité et du prix des produits. Par ailleurs, en raison d'accommodation de restes, il se peut que l'offre soit différente selon le moment du passage.

Tous nos plats sont élaborés sur place. Ils peuvent contenir des allergènes alimentaires.

Voici la liste des 14 allergènes alimentaires majeurs susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.

La Principale,

Danielle CECCATO

L'Adjoint-Gestionnaire,

Chantal MAYLIE