

Menus du Restaurant Scolaire

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	 Hors d'œuvre	 Plat du jour	 Laitage	 Dessert
Lundi	Melon Pastèque Salade composée du jour	Burger maison  Pommes de terre au four épicées 	Fromage à la coupe et laitage 	Dessert lacté
Mardi	Tomates - Salade fraîcheur Salade composée du jour	Pizza reine  Accompagnement crudités	Fromage à la coupe et laitage 	Assortiment de compotes
Jeudi	Éclat de Tomates, Pêche de Saison et Burrata Crèmeuse 	Poulet à la basquaise  Pommes de terre rissolées	Fromage à la coupe et laitage 	Coupe de glace Américano 
Vendredi	Déclinaison de Melon, Jambon Affiné & Essence Verte 	Tortelloni fromage crème de basilic	Fromage à la coupe et laitage 	Dessert au gré du marché

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