

Menu du Restaurant Scolaire

Du 15 Juin au 26 Juin 2026

<u>Lundi 15 Juin</u>	<u>Mardi 16 Juin</u>	<u>Mercredi 17 Juin</u>	<u>Jeudi 18 Juin</u>	<u>Vendredi 19 Juin</u>
Melon Couscous végétarien Samos Yaourt nature sucré <i>Menu Végétarien</i>	Batavia et avocat Rôti de veau au citron Courgettes braisées Saint Nectaire Riz au lait	Betteraves Cuisses de poulet Frites Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de perles crudités Araignées de porc en marinade Carottes persillées Tomme noire Flan nappé au caramel	Pâté de campagne et cornichons Posson meunière Polenta crémeuse Comté Fruit de saison
<u>Lundi 22 Juin</u>	<u>Mardi 23 Juin</u>	<u>Mercredi 24 Juin</u>	<u>Jeudi 25 Juin</u>	<u>Vendredi 26 Juin</u>
Taboulé à l'orientale Filet de lieu poché Haricots verts Carré demi-sel Yaourt velouté fruit	Carottes râpées Escalope de dinde au lait de coco et paprika Riz blanc Mimolette Glace	Salade de pommes de terre Chipolatas Petits pois à la française Petit moulé Fruit de saison	Pastèque Émincé de bœuf sauce barbecue Penne rigate Camembert Fromage blanc à la confiture	Crêpe au fromage Pané végétarien Ratatouille Petit suisse nature sucré Fruit <i>Menu Végétarien</i>

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») – Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.