

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 23 au Vendredi 27 Juin 2025

Semaine 26

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

- Salade de blé estivale
- Emincé de poulet bio sauce italienne 
- Haricots verts persillés 
- Fromage
- Compote de fruits

Mardi

- Macédoine de légumes
- Sauté de porc* sauce tomate 
- Semoule 
- Laitage
- Fruit 



Jeudi

Repas bio végétarien

- Salade de riz bio provençale 
- Tarte bio  à la compotée de courgettes et chèvre
- Chou-fleur bio 
- Laitage bio 
- Fruit bio 

Vendredi

- Cake au fromage 
- Dos de colin d'Alaska pané 
- Ratatouille bio 
- Fromage bio 
- Fruit 

Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Féculents
-  Matières grasses
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

Légende :

-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit circuit court
-  Dessert du chef
-  Pêche responsable
-  Viandes Françaises
-  Appellation d'origine Protégée
-  Indication d'origine Protégée
-  Régions ultrapériphériques
-  Certificat environnemental
-  Issu du commerce équitable



« Coco, l'abricot », t'informe :



Sais-tu que l'abricot est connu en Chine depuis plus de 4000 ans ?
Arrivé en France au XVème siècle,
il est d'abord soupçonné de donner la fièvre.
C'est grâce au jardinier du roi de France Louis XIV,
qui planta des abricotiers à Versailles, qu'il finit par être apprécié.
Aujourd'hui, on le cultive dans notre région.

Repas de substitution :

- Lundi : Colin poêlé au beurre
 - Mardi : Quenelles sauce tomate
 - Mercredi : Hoki sauce aux champignons
- Repas sans porc :**
- Mardi : Sauté de poulet sauce tomate

Présence de porc signalée par *

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement