

Restaurants scolaires

Menus du Lundi 23 au Vendredi 27 Juin 2025

Semaine 26

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Repas bio végétarien

Vendredi

Les groupes d'aliments



MENU

Emincé de poulet bio
sauce italienne

Haricots verts persillés

Fromage

Compote de fruits

Sauté de porc*
sauce tomate

Semoule

Laitage

Fruit

Courgettes rapées

Steak de bœuf sauce
maestro

Coquillettes

Mousse au chocolat

Salade de riz bio
provençale

Tarte bio
à la compotée de
courgettes et chèvre

Chou-fleur bio

Laitage bio

Cake au fromage

Dos de colin
d'Alaska pané

Ratatouille bio

Fruit

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.

Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**
Légume : **Epinards**

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