

Restaurant Scolaire



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 07 au 11 avril 2025	Du 14 au 18 avril 2025	Du 21 au 25 avril 2025	Du 28 avril au 02 mai 2025
Lundi	Salade de lentilles aux maïs Tarte au fromage Mélange de salade Emmental Orange	Coleslaw Filet de poisson au citron coquillette Tome blanche Crème caramel		
Mardi	Concombres au yaourt et à la ciboulette Parmentier de poisson Yaourt bio nature Abricots au sirop	Salade piémontaise Pignons de poulet rôti Haricots verts Poire	Bonnes	
Mercredi	Œuf dur mimosa Filet de poulet à la crème Printanière de légumes Pomme	Salade aux noix Merguez à l'orientale Semoule à couscous Port salué Compote de fruits		Vacances
Jeudi	Betteraves rouges en salade Boulettes d'agneau à la tomate Tortis Banane	Pizza tomate fromage Sauté de bœuf aux épices Carottes au jus Fromage blanc Kiwi		
Vendredi	Duo de céleri carottes à la crème Échine de porc rôtie au thym Choux-fleurs Kiri Éclair au chocolat	Concombre sauce au fromage Riz et boulette végétale Saint paulin Crème anglaise aux fruits		

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine