

RESTAURANT SCOLAIRE

JUIN 2026

Semaine bio

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu élaboré par les enfants	01.06 Concombre vinaigrette Sauté de poulet sauce forestiere pomme noisettes yaourt aux fruits	02.06 Roti de bœuf LR (local) Pates au beurre Fromage (local) fruit de saison *	03.06 Roti de dinde Ebly au jus Petit suisse Fruit de saison	04.06 Lentilles en salade Omelette maison haricots verts Fromage (local) et fruit de saison*	05.06 Moules Frites Fromage blanc* Fruit de saison *
	08.06 Boul'boeuf Semoule Fromage * Fruit de saison *	Menu élaboré par les enfants	10.06 Saucisses grillées Petit pois carottes fromage dessert glacé	11.06 Salade de tomate nugget's de blé à la tomate Riz créole Fruit de saison*	12.06 Bouchées au poisson Pates semi complètes au beurre Fromage * Fruit de saison *
	15.06 Fish'n chips de colin Haricots beurre Fromage * Fruit de saison *	16.06 Daube de boeuf Pommes vapeur Fromage blanc* Fruit de saison *	17.06 Salade verte nugget's de poisson riz Petit suisse + fruits	18.06 Cordon bleu Brocolis Yaourt nature* Fruit de saison*	19.06 Œufs durs mayonnaise Pizza au fromage Fromage * fruit de saison *
	22.06 Nugget's de poisson Purée de pommes de terre Fromage * Fruit de saison *	Menu européen	24.06 carottes râpées jambon cuit jardiniere de légumes fromage et fruit de saison	Menu élaboré par les enfants	26.06 Escalopes viennoises Haricots plats Fromage * Fruit de saison *
	29.06 poulet rôtie poêlée ratatouille Fromage * Fruit de saison *	23.06 Taboulé Omelette ratatouille Yaourt à boire	01.07 concombre vinaigrette steack haché haricots beurre fromage et fruit de saison	25.06 Concombre CheesBurger Frites Yaourt	03.07 cordon bleu légumes variés yaourt a boire Fruit de saison *
		30.06 duo de crudité assiette anglaise chips fromage* et pâtisserie		02.07 Salade de tomate pâtes au beurre Yaourt nature* glace	

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.