

RESTAURATION MUNICIPALE

SEMAINE DU 15 AU 20 JUIN 2026

**Sous réserve de modifications*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Chou rouge	Radis bio	Salade savoyarde	Taboulé oriental
Rougail de saucisses aux épices Riz bio au beurre	Filet de poisson Sauce Meunière Poêlée maraîchère	Steak fromager Sauce tomate Purée d'épinards bio	Sauté de porc à la Milanaise Pâtes	Filet de poisson Brocolis et pommes de terre
Yourt fermier aux fruits	Chèvre bûchette Esquimeau	Kiri Flan "maison"	Saint Nectaire Cerises	Tomme grise Nectarine

Allergies : Les plats proposés sont susceptibles de contenir des allergènes à déclaration obligatoire du règlement n° 1169/2011 du 25/10/2011 (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin, mollusques).
Pour répondre à vos préoccupations et obligations, nous vous invitons à contacter la médecine scolaire et la direction de l'école afin d'établir un **Projet d'Accueil Individualisé** avec notre service.