



Restaurant scolaire LA POSSONNIERE

Semaine 27 du lundi 1 juillet au vendredi 5 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	 Œufs durs sauce Aioli	Galantine de volaille		Tomate entière
Boulette de bœuf sauce brune	Knack de volaille	 Filet de poisson  sauce fumet crème	 Sauté de dinde sauce à la moutarde	Jambon blanc
 Carottes au beurre 	 Petits pois	 Poêlée de légumes	 Ebly	Chips
		Bûchette de chèvre	 Saint Nectaire	Biscuit
Flan caramel	 Fruit de saison	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison	



Label Rouge

 Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

 pêche durable



Produit biologique

 Produit AOP



* Plats composés
certification
environnementale niveau
2

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.
« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »