



Restaurant scolaire LA POISSONNIERE

Semaine 23 du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pâté de campagne ®	Tomates vinaigrette	Betterave vinaigrette	Concombre à la crème
Lentilles à l'indienne*	Poisson blanc sauce ciboulette	Quiche Lorraine ® *	Raviolis sauce tomate*	Omelette sauce tomate
Riz *	Carottes au beurre	Salade verte *	- Plat complet	Duo de haricots
	Yaourt sucré	Samos		
Flan caramel		Fruit de saison	Entremet vanille	Purée de fruits



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. »



Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 24 du lundi 10 juin au vendredi 14 juin 2024















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé	 Salade du pêcheur  Pdt, thon, persil, vinaigrette, mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Radis beurre	
 Emincé de dinde à la crème	Boulette de boeuf sauce tex Mex	  Blanquette de poisson	 Couscous végétarien + boulettes de soja*	 Riz bolognaise 
Pommes vapeur	Ratatouille	 Courgettes	-	-
		Saint Paulin	Plat complet	Plat complet
 Fruit de saison	Crème vanille	 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Purée de fruit



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. »



Restaurant scolaire LA POSSONNIERE

Semaine 25 du lundi 17 juin au vendredi 21 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	Melon	Pâté de campagne ®		 Entrée du chef
Jambon grill sauce forestière ®	 Filet de poisson sauce oseille 	 Filet de poulet à la crème	 Coquillettes Sauce bolognaise végétarienne* 	Paupiette de veau au jus
Purée de patate douce 	 Brocolis	 Semoule	- Plat complet	Petits pois
 Yaourt sucré		 Yaourt sucré	 Chanteneige	
	 Purée de fruits	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Purée pomme banane



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. »



Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette 	Salade piémontaise au jambon ® 	Coleslaw		Melon
Hachis végétarien*	Poisson meunière + citron	Sauté de porc sauce au jus ® 	Burger + dosette de ketchup	Cordon bleu
Salade verte	Haricots beurre 	Boulgour	Pommes noisettes	Gratin de choux fleurs et de pdt
Yaourt sucré		Edam	Yaourt sucré	
	Pâtisserie	Purée de fruits	Donuts	Fruit de saison



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »