















# Restaurant scolaire



Semaine 18 du lundi 1 mai au vendredi 5 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade composée  Riz, gruyère, carotte, tomate, mais, vgtte	 Salade grecque  (concombre, tomate, féta)	 Salade carnaval  Pâtes, tomate, mais, vinaigrette	
	Nuggets de blé + dosette de ketchup	 Sauté de dinde sauce tomate  Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Rôti de porc au miel et thym	Quenelle de brochet sauce  beurre blanc  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
	 Haricots verts	 Semoule	 Carottes au lait de coco	Pommes vapeur
	<i>Petit suisse aux fruits</i>	<i>Tartare</i>		Petit suisse sucré
		Flan chocolat	Roulé à la confiture, recette du chef 	 Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

\*\* Sans sauce

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. »