



# Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Céleri rémoulade	Salade du Périgord <small>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtte</small>		Roulé au fromage
	Boulette d'agneau	Filet de poisson sauce crème <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	Jambon grill  + dosette de ketchup	Boulgour aux légumes * <small>Boullgour, légumes à cuire (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs, houmous)</small>
	Flageolet	Brocolis au beurre	Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-
		Camembert	Emmental	Brie
	Gâteau de pâques	Fruits au sirop	Fruit de saison	Crème au chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

\* 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. »