














Restaurant scolaire



Semaine 24 du lundi 12 juin au vendredi 16 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Quinoa printanier Quinoa, carotte, tomate, vgtte	Melon	 Salade Mexicaine Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, paprika, vgtte	 Crêpe au fromage	
 Jambon grill sauce forestière Oignons, champignons, carottes, fond brun, roux, ass, persil crème	 Boulette de poulet à la tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	Omelette	 Sauce bolognaise végétarienne* Egréné de soja, sauce tomate	Filet de poisson sauce beurre blanc   Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
Petit pois carottes	Flageolets	 Haricots verts	 Coquillettes* PLAT COMPLET	Pommes vapeur
Yaourt aromatisé		Galette Saint Michel		Petit suisse sucré
	 Moelleux aux fruits rouges maison	Yaourt sucré	Tarte normande	Purée pomme banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



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. »