



# Restaurant scolaire



Semaine 20 du lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Plat végétarien	Cervelas		
Chipolatas	 Sauce pesto épinard ricotta* <small>(Epinard, ricotta, échalion, huile d'olive, ail, crème fraîche)</small>	 Moelleux de poulet à l'échalote <small>Fond, échalotes, roux, ass</small>		
 Purée de pommes de terre	Macaronis* <b>PLAT COMPLET</b>	 Brocolis au beurre 		
	 Yaourt sucré	Chanteneige		
Fruit de saison	Purée pommes fraise	Semoule au lait		



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. »