



Restaurant scolaire



Semaine 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 PLAT VÉGÉTARIEN	 Cake salé tomate pesto maison	 Concombre à la crème 	Melon	 Betterave vinaigrette 
 Hachis végétarien* <small>(purée de pdt, égrené de soja.)</small>	Poisson meunière + citron	 Sauté de porc au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Haché de bœuf à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Aiguillettes de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
-	Haricot beurre	 Boulgour	 Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
 Camembert		Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré
Purée pomme abricot	Fruit de saison	<i>Abricot au sirop</i>	Liégeois à la vanille	



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. »