



Restaurant scolaire



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 		 Chou aux raisins 	 Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
 Cassoulet* <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	 Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème</small>	 Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	 Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small> 	Poisson façon meunière
-	 Petits pois / carottes	 Riz	 -	Ratatouille
Camembert	Petit moulé	Madeleine	Buchette de chèvre	Yaourt sucré
Fruit de saison	 Entremets à la vanille maison	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	



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. »