



# Restaurant scolaire



Semaine 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Carottes râpées vinaigrette		Salade Ruzinoise <small>P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte</small>		Accras de morue	
Tortellini au saumon*		Cheese burger		Aiguillettes de poulet au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	Falafels sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small> <b>PLAT COMPLET</b>		Pommes rissolées	Ratatouille	Riz	Carottes au beurre
		Petit suisse sucré	Yaourt pulpé	Saint Paulin	Yaourt sucré
Purée pomme-pêche		Beignet	Fruit de saison	Gâteau à la fève de Tonka maison	



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. »