



Restaurant scolaire



Semaine 13 du lundi 27 mars au vendredi 31 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise	 Salade Indienne Chou blanc, poulet, curry, vgtte		Taboulé
 Hachis végétarien* Purée de pommes de terre, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	Paupiette de veau sauce échalote  Fond, échalotes, roux, ass	 Sauté de porc sauce aux poivrons Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	Emincé de dinde sauce barbecue  Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	 Filet de poisson sauce fumet  Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass
-	Carottes rissolées 	 Boulgour	 Gratin de brocolis 	 Jardinière de légumes Jardinière de légumes (poivron, aubergine, courgettes, tomate)
 Chanteneige	Yaourt aromatisé	Emmental	Petit suisse sucré	
Gélifié vanille		Cocktail de fruits	 Tarte aux pommes recette du chef	Purée de fruits



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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. »