















Restaurant scolaire



Semaine 9 du lundi 27 février au vendredi 3 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Cake salé végétarien maison Farine, lait, œuf, tomate, fromage	 Salade composée Riz, gruyère, carotte, maïs, vgtte		 Duo de crudité  Carotte râpée, céleri râpé, vgtte
 Tortelloni au saumon sauce tomate *	Tarte aux fromages* - Salade verte	 Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	 Sauté de dinde basquaise Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass	 Hachis parmentier* Purée de pommes de terre, haché de bœuf, sauce tomate, oignons
-	-	Petits pois	Semoule 	-
Edam		 Chanteneige	Yaourt aromatisé	Brie
Purée de fruits	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. »