



# Restaurant scolaire



Semaine 22 du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

STOCK TAMPON

VENDREDI

	 Salade piémontaise  <small>(pdt, œuf, cornichons, oignon, mayonnaise)</small>	 Tomate vinaigrette 	 Betterave vinaigrette	Mortadelle
	Paupiette de veau	 Sauté de porc au jus  <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	Raviolis*	Poisson meunière
	Petit pois	 Purée de pommes de terre	-	 Courgettes à la tomate
	Yaourt sucré	Samos		Petit suisse aux fruits
		Liégeois au chocolat	Purée de fruits	



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. »