













Restaurant scolaire



Semaine 27 du lundi 3 juillet au vendredi 7 juillet 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne  + cornichon	 Œuf dur mayonnaise	Melon	 Salade carnaval <small>Pâte, dés de tomate, tomate, concombre, maïs, vgtte</small>	Tomate à croquer
 Normandin de veau au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Sauce tomate* <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Sauté de dinde sauce  orientale <small>Purée de tomate, épices marocaines, carottes, oignons, ail, fond, roux, ass</small>	Poisson meunière + sauce tartare 	Jambon grill froid
Ratatouille	Gnocchis* PLAT COMPLET	 Boulgour	 Carottes au beurre	Chips
		Fromage blanc sucré	<i>Petit suisse sucré</i>	
Purée pomme banane	Roulé au caramel beurre  salé recette du chef	Pêches au sirop		Brownie



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. »