



Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p><small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small></p>		<p> Céleri rémoulade</p> <p></p>	<p> Salade grecque</p> <p><small>Concombre, tomate, féta</small></p>	
<p> Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p><small>(moutarde, fond, oignons, roux)</small></p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Blanquette de poisson</p> <p><small>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscadé, farine, crème, persil</small></p>	<p> Couscous végétarien*</p> <p><small>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</small></p>	<p>Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p> <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small></p>
<p> Carottes persillées</p> <p></p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz</p>	<p> Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
	<p><i>Madame Loik</i></p>	<p><i>Petit suisse aromatisé</i></p>		<p><i>Petit suisse sucré</i></p>
<p>Purée de pommes fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Purée de fruits</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce