



# Restaurant scolaire



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	Champignons à la crème 	
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron	Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète.</small>
-	Haricots verts	Purée de brocolis	-	Riz
Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Emmental	 Petit suisse sucré
Gélifié vanille		Velouté aux fruits	Purée de fruits	Gâteau à la banane



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* 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. »