









# Restaurant scolaire



Semaine 19 du lundi 8 mai au vendredi 12 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Carottes râpée vinaigrette 	 Concombre à la crème 	 Salade tricolore  Pâtes tricolores, dés de tomate, mozzarella, vgtte
	Poisson meunière	 Jambon grill sauce forestière  <small>(oignons, champignons, fond, roux, crème)</small>	 Chili sin carné  <small>Haricots rouges, égrené de soja, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	 Aiguillettes de poulet à la thaï  <small>Marinade thaï, fond, oignons, tomate, sauce soja, carotte</small>
	Ratatouille	Boulgour	 Riz	Petits pois
	Edam	Petit suisse sucré		 Yaourt aromatisé
	 Fruit de saison	Purée de pommes	Marbré	



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. »