



Restaurant scolaire



Semaine 2 du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Œuf dur mayonnaise			Crêpe au fromage
Sauté de poulet sauce forestière  Oignons, champignons, fond, roux, ass, crème	 Steak haché sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass		 Hachis végétarien au potiron* Purée de pommes de terre, potiron, lentilles vertes, sauce tomate, oignons	 Filet de poisson sauce Armoricaine  Fumet, tomate, vin blanc concentré, tomate, roux, ass
 Semoule	 Carottes persillées 		-	 Poêlée de légumes Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons
Buchette mi-chèvre	Petit suisse sucré		Gouda	
Brioche des rois			 Far aux pruneaux maison	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

* Plats composés
** Sans

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. »