



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. »