



Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	 Taboulé <small>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	Mortadelle	 Potage de lentilles corails <small>Lentilles corails, carottes, oignons,</small> 	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc	 Palet montagnard à la sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Paupiettes de veau au jus	 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	 Steak haché sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>
 Riz	 Haricots verts	 Poêlée de légumes	Chou-fleur persillé Pommes vapeur	 Semoule
Fruit de saison	Pâtisserie fraîche	 Yaourt sucré	Fruit de saison	 Purée de pommes banane



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique

* Plats composés



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP

** 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. »