



Restaurant scolaire



Semaine 37 du lundi 11 septembre au vendredi 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Concombre à la crème 	 Tomate vinaigrette	 Salade coleslaw Carotte, chou, mayonnaise	 Lentilles ciboulette  Lentilles, ciboulette vinaigrette	 Crêpe au fromage 
 Hachis parmentier Haché de bœuf, oignon, sauce tomate, purée de pommes de terre	 Paupiettes de veau au jus Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass	 Filet de poisson sauce beurre blanc Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass 	 Jambon grill sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass	 Omelette aux herbes
- PLAT COMPLET	Flageolets	 Boulgour 	 Carottes à la crème	 Petit pois
	Yaourt sucré			
Liégeois à la vanille		Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Abricot au sirop



Label Rouge



Haute valeur environnementale



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. »