



Restaurant scolaire

Semaine 42 du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ARGENTINE	ANGLETERRE		AUSTRALIE	FRIQUE DU SUD
Salade iceberg, avocat, blé vinaigrette <small>Salade, avocat, blé vinaigrette</small>	Salade de pois à la menthe <small>Petit pois, menthe, vinaigrette</small>	Blé provençale <small>Blé cuisiné, poivron, olive, herbe de Provence, vgtte</small>	Salade Australienne <small>Salade verte, radis, féta</small>	Samoussa de légumes
Moelleux de poulet grillé chimichuri <small>Sauce persil, ail, citron, vinaigre</small>	Fish n'chips	Rôti de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	Chipolatas	Chakalaka <small>Harivron, Lignon, ail, L'ingembre, tomate, Curry, piment, pois ciches, Coriandre, huile</small>
Gnocchis salsa tuco (sauce tomate)	Purée de butternut <small>Butternut, pommes de terre</small>	Epinard béchamel	Salade chaude, riz, maïs, tomate, olive	- <small>Plat complet</small>
Ananas au sirop	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Kiwi	Pâtisserie fraîche



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** 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. »