

Restaurant scolaire

Semaine 51 du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Duo de crudité Céleri, carotte, vinaigrette	Salade Normande P. de terres, lardons, crème fraîche, ciboulette, persil	Terrine forestière + cornichons 	Perles acidulées Pâtes perles, surimi, fromage blanc, citron, persil	Blé provençal Blé, poivron, olive, herbe de Provence, vtgte
Cassoulet Saucisse de toulouse, haricot blanc, concentré de tomate	Poisson pané + citron	Filet de dinde crousty 	Aiguillette de poulet sauce au marron 	Boulette de soja sauce tomate Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass
-	Haricot beurre	Purée de patate douce 	Pommes pin 	Carottes vichy
Yaourt sucré				
	Fruit de saison	Carré au chocolat 	Chou vanille sauce au chocolat	Purée de pomme pêche



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

* 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. »

