




Restaurant scolaire



Semaine 38 du lundi 18 septembre au vendredi 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Melon	Mortadelle	 Salade du pêcheur <small>P. de terre, thon, persil, vgtte, mayonnaise</small>	 Carottes râpées	Tomate vinaigrette
  Lentilles à l'indienne* <small>Lentilles, lait de coco, carottes, oignons</small>	 Poisson meunière	 Sauté de porc au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Escalope de volaille aux épices tandoori	 Chili con carné* <small>Haricots rouges, haché de bœuf, sauce tomate, épices</small>
 Semoule*	Ratatouille	 Duo de haricots	 Purée	 Riz*  PLAT COMPLET
Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		
	Mousse au chocolat		Pâtisserie fraîche	Crème à la vanille



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

 Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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. »