



# Restaurant scolaire



Semaine 40 du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne + cornichon	Salade Italienne  <small>Tomate, mozzarella, huile d'olive, herbes, citron</small>	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées aux pommes	 Betteraves vinaigrette 
 Moelleux de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>	Knack	 Carbonade de bœuf	 Méli mélo de légumes <small>Courgettes, haricots rouges, carottes, lait de coco</small>	 Tortellini au saumon sauce tomate  <small>Entrée et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>
Pommes vapeur	 Purée de pommes de terre	 Boulgour 	 Riz  PLAT COMPLET	-  PLAT COMPLET
 Purée de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Pâtisserie fraîche	Yaourt sucré



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. »