



Restaurant scolaire



Semaine 39 du lundi 25 septembre au vendredi 29 septembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Pizza aux légumes 	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Thon mayonnaise	 Concombre à la crème	Crêpe au fromage
 Epinard sauce crème* <small>Epinard, crème</small>	Cordon bleu <small>Dinde</small>	 Boulette de poulet sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Colin doré au beurre	 Sauté de porc sauce basquaise <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>
Gnocchis* <small>PLAT COMPLET</small>	 Purée de chou-fleur <small>Chou-fleur, pommes de terre</small>	 Riz cantonnais <small>Riz, petits pois, omelette</small>	 Coquillettes 	Haricots verts
				Yaourt sucré
Fruit de saison	Barre bretonne	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	



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. »