














Restaurant scolaire

Semaine 44 du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 PLAT VÉGÉTARIEN Salade piémontaise P. de terre, œuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise		 Potage de légumes Carottes, poireaux, céleri, petits pois, navet	Cervelas
 Sauce carbonara* Dés de volaille, crème	 Tarte aux légumes		 Brandade de poisson Poisson, purée de pommes de terre, fumet de poisson	Escalope viennoise
 Coquillettes* 	Salade verte		 - PLAT COMPLET	 Petits pois
Purée de pommes banane	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Purée de fruits



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. »