



Restaurant scolaire



Semaine 41 du lundi 9 octobre au vendredi 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small> 		 Salade piémontaise <small>P. de terre, œuf, tomate, poivron, mayonnaise</small>	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 PLAT VÉGÉTARIEN  Salade Mexicaine <small>Haricots rouges, maïs, tomate, poivron, vgtte</small>
Colin doré au beurre	Paupiette de veau au jus <small>Fond + roux, oignons, carottes, tomate, ass</small>	 Jambon grill sauce tomate <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Roti de dinde miel et thym	 Falafels sauce curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>
Pommes vapeur persillés	 Lentilles cuisinées	 Brocolis 	 Haricot beurre	 Purée de carottes <small>Carottes, pommes de terre</small>
	Liégeois vanille			
Fruit de saison	Purée de fruits	Fromage blanc aromatisé	Marbré 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. »