



# Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 19 du lundi 6 mai au vendredi 10 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette	 -			
 Coquillette carbonara*  Plat complet	Omelette sauce tomate			
-	 Haricots verts 			
	Camembert			
Mousse au chocolat	 Fruit de saison			



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

Certification  
environnementale niveau  
2

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. »



# Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

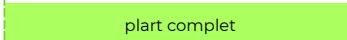
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		Pizza aux légumes	 Concombre à la crème 	 Carottes rapées vinaigrette
 Filet de poulet sauce basquaise 	 Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	 Chili sin carné *	 Pennes Sauce bolognaise* 
 Tortis	Ratatouille + purée de pommes de terre	Poêlée de courgettes 	 Riz *	-  plat complet
Emmental	 Edam	Petit suisse sucré		
 Fruit de saison	 Purée de fruits	Carré abricot	 Entremet au chocolat	 Fruit de saison



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés

Certification

environnementale niveau

2

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. »



# Restaurant scolaire LA POSSONNIERE



Semaine 21 du lundi 20 mai au vendredi 24 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Carottes rapées vinaigrette	 Œufs durs mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Salade grecque  Concombre, tomate, feta AOP
	 Filet de poisson crème ciboulette 	 Filet de poulet à l'échalote	Nuggets de blé + dosette ketchup	 Hachis Parmentier*
	 Riz	 Haricots beurre	Pommes de terre vapeur 	Salade verte*
	 Yaourt sucré	 Chanteneige		
		 Semoule au lait	 Fruit de saison	 Purée pomme-abricot



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur

pêche durable



Produit biologique

Produit AOP



\* Plats composés

certification

environnementale niveau

2

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. »



# Restaurant scolaire LA POSSONNIERE

Semaine 22 du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Macédoine de légumes		Mortadelle ®		 Carottes rapées vinaigrette
Cordon bleu	Palet montagnard	 Poisson meunière + citron	 Paëlla ®*	Jambon grill au caramel ®
 Purée de chou-fleur	Petit pois	Ratatouille	-	 Boulgour
	 Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Plat complet	Fromage blanc sucré
Barre bretonne	 Purée de fruits	 Fruit de saison	Flan pâtissier	



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP



\* Plats composés  
certification  
environnementale niveau  
2

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. »