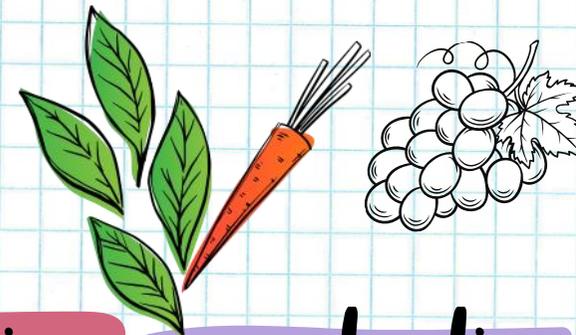


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 10 au 14 février 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Iceberg vinaigrette

Chili végétarien   
à l'égréné de pois 

Riz 

Fromage blanc  
aromatisé

**mercredi**

Potage fermier\*   
Lentilles vinaigrette

Poisson au four 

Duo de carottes

Camembert\* 

Pomme\* 

\*poireau, céleri, carotte, petit pois, chou-fleur, navet blanc, haricot vert, salsifis, persil, pomme de terre, bouillon de légumes

**mercredi**

Tarte au fromage 

Briani   
de bœuf  

Brocolis  béchamel 

Montcendré

Clémentine

Goûter : brioche et  
compote pomme banane

**jeudi**

Lentilles vinaigrette  
Potage fermier\* 

Rôti de dinde   
aux oignons

Boullgur à la  
tomate

Vache qui rit\* 

Kiwi\* 

**vendredi**

Panais rémoulade 

Saucisse de  
Toulouse  
S/P : saucisse de  
volaille

Gnocchis

Yaourt nature\* 

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



LABEL ROUGE

