

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

Boulgour 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

