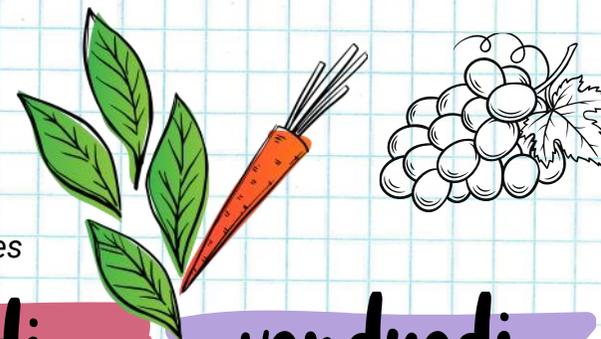


RESTAURATION SCOLAIRE

- du 10 au 16 juin 2019 -

PRINTEMPS BIO

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

mercredi

jeudi

vendredi

lundi

Férié

Macédoine vinaigrette

Poisson pané citron

Pâtes tortis

Yaourt nature 

Fruit 

Pain tradition

Pâté de campagne cornichon

Emincé de bœuf aux épices   

Riz blé maïs  

Fromage frais de chèvre

Salade de fruits 

Goûter: brioche et compote Pain bio 

Coquillettes à la niçoise* 

Sauté de porc à la moutarde  

Carottes 

Port salut

Fruit

* coquillettes, œuf dur, olives noires, moutarde, huile

Pastèque

Poisson sauce 2 poivrons 

Purée de brocolis 

Emmental 

Crème dessert vanille

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



FAIT MAISON



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUCTION LOCALE (moins de 200 km)



VIANDE PORCINE FRANÇAISE

