

RESTAURATION SCOLAIRE

- du 13 au 17 mai 2019 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

Betteraves vinaigrette 
 Sauté de bœuf soubise  
 Riz 
 Fromage blanc
 Fruit

Pain bio 

mardi

Carottes râpées vinaigrette 
 Rôti de porc aux oignons 
 Haricots plats
 Yaourt brassé à la vanille 
 Pancake

Pain tradition

mercredi

Concombre à la fêta 
 Macaronis au
 saumon 
 Tomme noire
 Liégeois chocolat

Goûter: Brioche et
 fruit

jeudi

Salade Caliméro* 
 Poulet rôti 
 Petits pois
 Emmental
 Fruit 

Pain bio 

* blé, concombre, maïs, emmental,
 mimolette, mayonnaise

vendredi

Salami cornichon
 Tagine d'agneau 
 Duo de courgettes
 Fromage frais de chèvre
 Fruit

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



LABEL ROUGE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



VIANDE PORCINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUCTION LOCALE
 (moins de 200 km)

