

RESTAURATION SCOLAIRE

- du 14 au 18 décembre 2020 -



Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Salade coleslaw

Sauté de porc à la
moutarde ancienne

Pâtes fusilli

Mini babybel

Oeufs au lait

mardi

Salade iceberg

Orrechiette aux brocolis

Fromage blanc

Fruit

mercredi

Tarte aux poireaux

Canard à l'orange

Haricots beurre

Cantal

Fruit

Goûter : pain,
chocolat, yaourt
aromatisé

jeudi

Chou blanc au saumon
fumé et crevettes

Rôti de veau sauce
forestière

Pommes de terre
grenaille

Brownie et crème
anglaise

vendredi

Betteraves vinaigrette

Sauté de bœuf
campagnard

Purée de potiron

Comté

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 AGRICULTURE BIOLOGIQUE MENU VEGETARIEN

VIANDE BOVINE FRANÇAISE RACE À VIANDE LABEL ROUGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

