

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 15 au 19 juillet 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Concombres
vinaigrette

Émincé de bœuf
tex mex

Boulgour à la tomate

Yaourt nature

Goûter : pain
complet , vache
qui rit et pêche
blanche

martedì

Pastèque

Salade du pêcheur

Emmental

Abricot

Goûter : brioche et
compote pomme
fraise

*pomme de terre, thon,
tomate

mercoledì

Melon

Pintade aux raisins

Coquillettes

Chavroux

Liégeois chocolat

Goûter : chouquette
et fruit


giovedì

Scarole vinaigrette

Chili végétarien

Riz

Crème dessert
vanille

Goûter : pain ,
chocolat et
compote pomme
poire

venerdì

Taboulé

Rôti de bœuf

Coleslaw*

Edam

Banane

Goûter : pain au lait,
confiture d'abricot
et lait

*carotte, chou blanc,
mayonnaise

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



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



LABEL ROUGE

