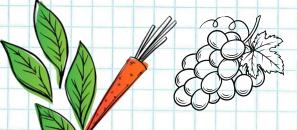


RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 juillet 2024 -



	Sous réserve de m	oodifications en fonction des cou	rs et arrivages	
lundi	maydi	meycyedi	jendi	vendyedi
Concombres	Pastèque	Melon	Scarole vinaigrette	Taboulé
vinaigrette	Salade du pêcheur 💿	Pintade aux raisins 🕥	Chili végétarien 🕣	Rôti de bœuf 🎕
Émincé de bœuf 🎉 🐹 tex mex 💿	Emmental 🕰	Coquillettes 🙉	Riz 🚧	Coleslaw*
Boulgour à la tomate 👚	Abricot	Chavroux	Crème dessert	Edam
Yaourt nature	Goûter : brioche et compote pomme	Liégeois chocolat	vanille	Banane 🕮
Goûter : pain complet 🌉 , vache qui rit et pêche	*pomme de terre, thon, tomate	Goûter : chouquette et fruit	Goûter : pain 🙊 , chocolat et compote pomme – poire	Goûter : pain au lait, confiture d'abricot et lait
blanche				*carotte, chou blanc,

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



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

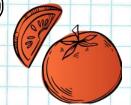


RACE À VIANDE



LABEL ROUGE





mayonnaise