

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 16 au 20 décembre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Salade piémontaise
sauce yaourt

Poisson
sauce dieppoise

Salsifis

Vache qui rit*

Orange*

mercredi

Poulet rôti

Haricots blancs

Cantal*

Kiwi*

mercredi

Endives vinaigrette

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Brocolis béchamel

Comté

Madeleine

Goûter : brioche et
banane

jeudi

REPAS DE FIN D'ANNÉE

Salade de surimi

Émincé de veau
sauce aux marrons

Pommes de terre
à la dauphinoise

Bûche au chocolat et
crème anglaise

Papillote

vendredi

Céleri rémoulade

Dahl de lentilles
corail

Riz semi-complet

Fromage 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 AGRICULTURE BIOLOGIQUE MENU VÉGÉTARIEN * AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) LABEL ROUGE

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE VIANDE DE VEAU FRANÇAISE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

