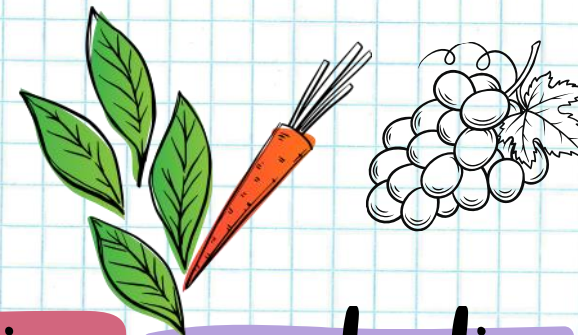


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 18 au 22 novembre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

**mardi**

**mercredi**



**jeudi**


**vendredi**



Carottes râpées  

Potage savoyard 




Tarte au fromage 

Céleri rémoulade  

Curry de légumes  
au lait de coco 

Sauté de porc   
à la moutarde à  
l'ancienne   
S/P : sauté de dinde

Céleri rémoulade  

Émincé de bœuf    
sauce forestière 

Potage savoyard 


Riz 

Paëlla   
de poisson 

Duo de courgettes

Sauté de poulet   
au caramel 

Cantal\* 

Pommes vapeur 

Camembert


Montcendré

Haricots verts 

Poire

Orange\* 

Kiwi 

Vache qui rit\* 

Moelleux nature

Goûter : brioche et lait 

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



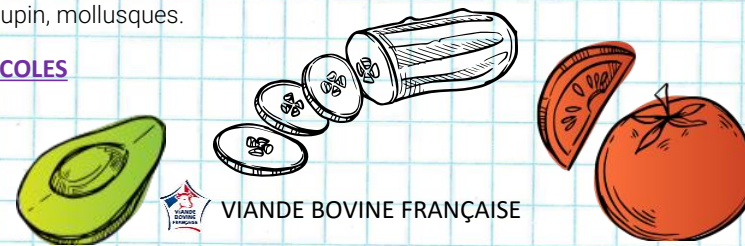
BLEU BLANC CŒUR



COMMERCE ÉQUITABLE



RACE À VIANDE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE

MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE