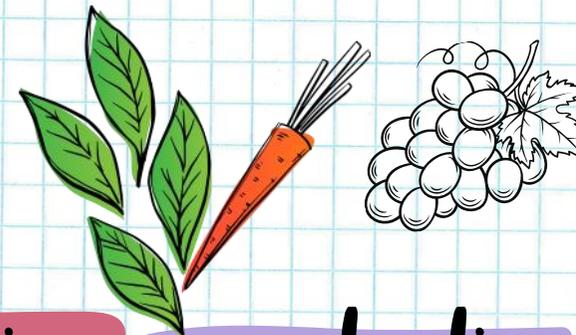


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 1<sup>er</sup> au 7 juillet 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Concombres  
vinaigrette

Sauté de poulet   
au caramel

Brocolis

Fromage blanc

Madeleine

**mardi**

Poisson   
sauce dieppoise

Riz

**Comté\***

Pomme

**mercredi**

Tarte au fromage

Sauté de bœuf   
aux carottes

Vache qui rit

Banane

**Goûter : baguette  
viennoise, confiture  
d'abricot et lait**

**jeudi**

Cordon bleu

Purée de pommes  
de terre

**Yaourt nature\***

Fruit

**vendredi**

Melon

Bolognaise   
végétarienne à  
l'égréné de pois

Pâtes tortis

Flan au chocolat

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 VIANDE BOVINE FRANÇAISE RACE À VIANDE COMMERCE ÉQUITABLE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) LABEL ROUGE PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

