

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 20 au 24 janvier 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Poisson
sauce crème

Boullgour à la tomate

Vache qui rit*

Orange*

mardi

Potage potiron*
Taboulé

Lapin forestier

Haricots verts

Emmental

Compote pomme
pêche

*pomme de terre, potiron,
échalote, lait

mercredi

Scarole vinaigrette

Émincé de bœuf
aux épices

Coquillettes

Fromage blanc

Biscuit petit beurre

Goûter : *baguette
viennoise, confiture de
framboise et poire*

jeudi

Taboulé
Potage potiron*

Omelette

Brocolis
béchamel

Saint Albray

Kiwi*

vendredi

Carottes râpées

Mix cœur de blé
façon paëlla

Yaourt aromatisé

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



BLEU BLANC CŒUR

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

