

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 20 au 24 mai 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages


lundi

FÉRIÉ

mardi

Lentilles vinaigrette

Poisson pané 




Carottes 

Yaourt nature


Pomme* 

mercredi


Céleri rémoulade 

Émincé de bœuf  
sauce soubise 


Riz semi-complet 



Chanteneige 


Kiwi

**Goûter : brioche et
lait** 

jeudi

Salade estivale* 

Sauté de porc 
aux pruneaux
S/P : sauté de dinde 



Chou-fleur 

Port salut

Banane* 

*concombre, maïs, radis,
vinaigrette

vendredi

Bolognaise 
végétarienne à
l'égréné de pois 

Pâtes papillon

Mimolette

Crème dessert
vanille

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

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  VIANDE BOVINE FRANÇAISE  BLEU BLANC CŒUR

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  RACE À VIANDE  COMMERCE ÉQUITABLE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

