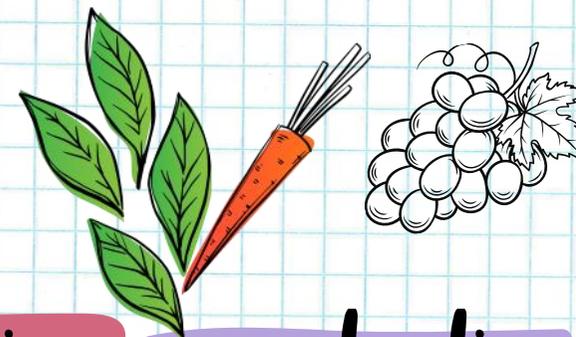


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 21 au 25 avril 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

FERIE

mardi

Sauté de veau 
marengo 

Semoule 

Camembert 

Pomme 

Goûter : pain ,
chocolat et compote
pomme

mercredi

Scarole vinaigrette

Poisson 
sauce oseille 

Petits pois 

Saint Paulin

Fruit 

Goûter : brioche et lait 

jeudi

Salade de riz* 

Carbonade 
flamande 

Haricots beurre 

Yaourt nature 

Compote pomme
poire 

Goûter : gâteau au
citron  et banane 

*riz, concombre, maïs,
poivron, échalote, persil

vendredi

Endives vinaigrette 

Bolognaise
végétarienne à
l'égréné de pois 

Pâtes coudées

Saint Nectaire 

Flan au chocolat 

Goûter : pain aux
céréales , confiture
d'abricot et poire

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)  VIANDE BOVINE FRANÇAISE

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  LABEL ROUGE  RACE À VIANDE  VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

 COMMERCE ÉQUITABLE

