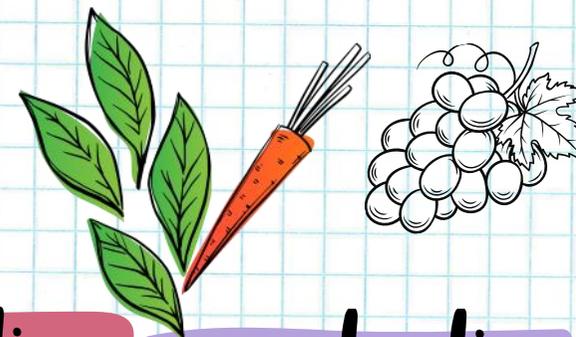


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 22 au 26 avril 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Sauté de bœuf
sauce chasseur



Riz



Yaourt brassé aux
fruits

Pomme*



mercredi

Salade du pêcheur*

Sauté de dinde
sauce hongroise



Haricots beurre



Emmental



Orange*



*pomme de terre, thon,
tomate, vinaigrette

jeudi

Carottes râpées



Pennes au thon



Brebicrème

Liégeois chocolat

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

vendredi

Scarole vinaigrette

Couscous
végétarien



Semoule



Crème dessert
vanille

Rosette cornichon
S/P : coupelle de pâté de
volaille

Tajine d'agneau
aux abricots

Duo de courgettes

Tomme blanche

Banane*



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  LABEL ROUGE

 VIANDE BOVINE FRANÇAISE  RACE À VIANDE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

