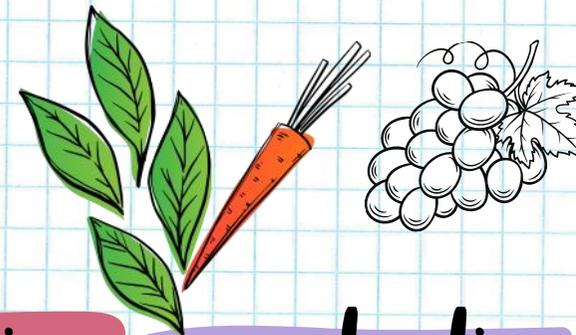


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 23 au 27 décembre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Taboulé

Scarole vinaigrette

F É R I É

Sauté de dinde 
au curry 

Chou blanc
vinaigrette

Poisson au four

Lasagnes 
épinard, tomate et
mozzarella

Pâtes torsades
semi-complètes 

Emincé de bœuf  
Stroganov 

Chou-fleur 

Yaourt aromatisé 

Saint Albray

Courgettes béchamel 

Carré de l'est

Goûter : pain ,
confiture d'abricot et
clémentine

Fruit

Emmental

Pomme

Goûter : pancake et
compote pomme
banane 

Goûter : chouquettes
et lait 

Mousse au chocolat

Goûter : gâteau au
citron  et 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

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



LABEL ROUGE

