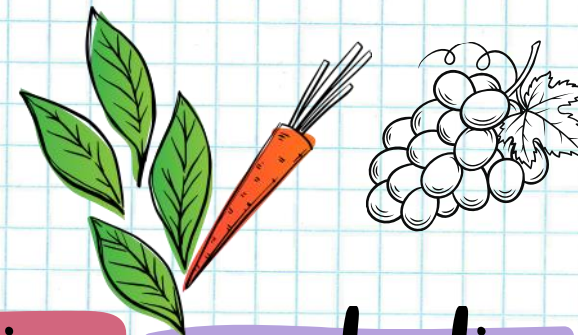


# RESTAURATION SCOLAIRE

- 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

