

RESTAURATION SCOLAIRE

- du 23 au 27 novembre 2020 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Radis beurre

Quenelles natures
sauce tomate

Riz

Camembert

Fruit

Pain

Potage courgettes (mat)
céleri rémoulade (él/coll)

Blanquette de veau

Carottes

Cantal

Fruit

Pain tradition

Salade iceberg

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Pommes de terre
sautées

Mini cabrette

Compote pomme
banane

Goûter : galette de riz
et fromage blanc
aromatisé

Potage courgettes
(él/coll) / céleri
rémoulade (mat)

Poulet rôti

Salsifis

St Paulin

Riz au lait

Pain

Endives vinaigrette

Dés de poisson sauce
dieppoise

Semoule

Yaourt nature

Cookie

MAT (MATERNELLE) – EL (ÉLÉMENTAIRE) - COLL (COLLEGE)

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 VEGETARIEN

VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

LABEL ROUGE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

