

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 25 au 29 novembre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mercredi

mercredi

jeudi

vendredi


Bolognaise 
de bœuf  

Pâtes papillon

Port salut

Pomme* 

Potage potiron 
Endives vinaigrette 

Omelette 


Brocolis 


Babybel

Flan pâtissier


Iceberg vinaigrette

Sauté de dinde 
sauce provençale 



Haricots beurre 

Chanteneige 

Semoule au lait

Goûter : chocolat,
compote fraise, pain 



Endives vinaigrette 
Potage potiron 


Parmentier 
de la mer 

Mini Lebrin

Clémentine

Chou blanc vinaigrette





Rôti de porc 
aux herbes 
S/P : rôti de dinde

Petits pois 

Fromage blanc* 

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  ŒUF DE PLEIN AIR  LABEL ROUGE  RACE À VIANDE

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  VIANDE BOVINE FRANÇAISE MATERNELLES ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

