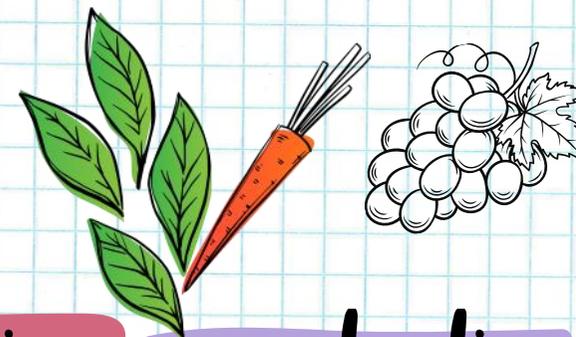


RESTAURATION SCOLAIRE

- 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

