

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 27 au 31 janvier 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Céleri rémoulade

Légumes de
couscous

Semoule

Fromage blanc*

mardi

Potage courgette*

Iceberg vinaigrette

Poisson
sauce aurore

Printanière de
légumes

Cantadou ail et fines
herbes

Pomme*

*courgette, pomme de terre,
crème, ail

mercredi

Endives vinaigrette

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Pommes de terre
sautées

Saint Paulin

Banane

jeudi

Iceberg vinaigrette

Potage courgette*

Sauté de veau
marengo

Duo de carottes

Saint Nectaire*

Liégeois chocolat

vendredi

Salade chinoise de
chou blanc*

Poulet
à la citronnelle

Riz

Vache qui rit*

Nougat chinois

*chou blanc, mayonnaise,
vinaigre de riz blanc, sucre

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



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

MATERNELLES

ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

