

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 27 au 31 mai 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Concombres
vinaigrette

Sauté de bœuf
campagnard

Boulgour
à la tomate

Petit suisse
aromatisé

mardi

Tomates vinaigrette

Croziflette
végétarienne

Mini Babybel*

Mousse au chocolat

mercredi

Tarte aux oignons

Émincé de dinde
sauce curry

Carottes

Gouda

Poire

jeudi

Salade de riz*

Omelette au
fromage

Brocolis

Fromage blanc

*riz, poivron rouge, maïs,
concombre, vinaigrette

vendredi

Taboulé

Poisson
sauce aurore

Petits pois

Saint Nectaire*

Fraises

**Goûter : pancake et
yaourt aromatisé**

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 RACE À VIANDE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE VIANDE BOVINE FRANÇAISE ŒUF DE PLEIN AIR

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) LABEL ROUGE

* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

