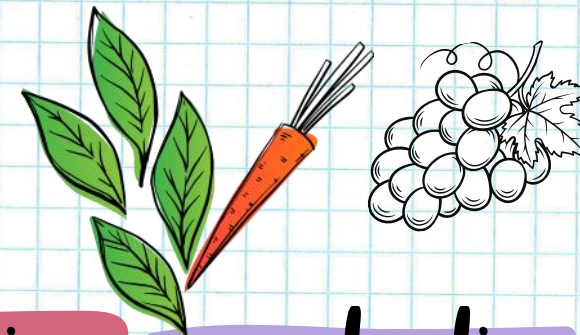



RESTAURATION SCOLAIRE


- Semaine du 28 au 31 octobre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages


lundi

Légumes de
couscous 


Semoule 

Petit suisse


Pomme 

Goûter : P'tit Louis,
compote pomme
banane et pain 

mardi

Potage courgettes
vache qui rit 

Paupiette de veau
sauce poivre

Haricots verts 


Fromage blanc 

Galette bretonne

Goûter : brioche et
clémentine


mercredi

Chou blanc vinaigrette

Raviolis de bœuf 

Kiri

Gélifié vanille

Goûter : poire,
confiture de framboise
et pain complet 

jeudi

Potage fermier 

Omelette   

Ratatouille

Saint Albray

Banane 

Goûter : lait  et gâteau au citron 

vendredi

FÉRIÉ

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



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



COMMERCE ÉQUITABLE



ŒUF DE PLEIN AIR



BLEU BLANC CŒUR

