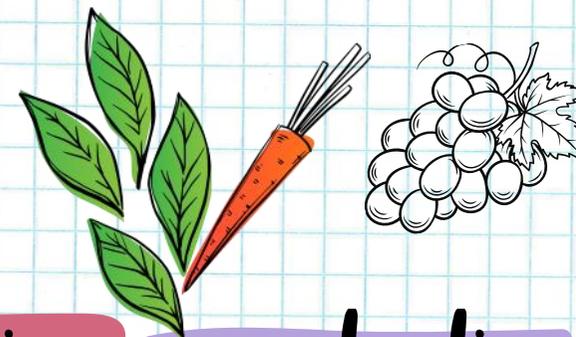


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 29 juillet au 2 août 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Lentilles vinaigrette

Sauté de veau   
marengo 

Carottes 

Cantal 

Kiwi

*Goûter : baguette  
viennoise, chocolat et  
lait* 

**mercredi**

Melon

Jambon de dinde

Macédoine  
vinaigrette

Tommes des  
Pyrénées 

Riz au lait 

*Goûter : pain  
complet , confiture  
d'abricot et nectarine*

**mercredi**

Iceberg vinaigrette

Boulettes de bœuf  
sauce au poivre 

Röstis

Comté 

Compote pomme  
mangue

*Goûter : pain ,  
Kiri et prune*

**jeudi**

Bolognaise  
végétarienne 

Pâtes papillon

Fromage blanc 

Pêche blanche

*Goûter : gâteau  
quatre-quarts et  
compote pomme  
banane.*

**vendredi**

Concombres  
vinaigrette

Œuf dur

Salade Caliméro\* 

Yaourt brassé aux  
fruits

*Goûter : pain au  
chocolat et lait* 

\*blé, concombre, emmental,  
maïs, mimolette, mayonnaise

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  LABEL ROUGE

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  VIANDE DE VEAU FRANÇAISE  COMMERCE ÉQUITABLE

 APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)  INDICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (IGP)

