

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 3 au 7 février 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Carottes râpées 

Hachis  
parmentier 

Fromage blanc* 

mardi

Potage Dubarry* 

Taboulé

Sauté de dinde 
sauce forestière 

Haricots beurre 

Emmental

Crêpe au chocolat

*pomme de terre, chou-fleur,
cerfeuil, crème

mercredi



Scarole vinaigrette

Canard 
à l'orange 

Riz 

Mini brin d'affinois


Kiwi 

Goûter : pain complet ,
confiture de framboise et
lait 


jeudi

Taboulé

Potage Dubarry* 

Poisson pané 
au citron

Petits pois 

Tomme noire des
Pyrénées* 

Orange* 

vendredi

Salade Chiara* 

Omelette 
au fromage





Pâtes tortis semi-
complètes 





Crème dessert
vanille 

*champignon, mâche,
parmesan

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  BLEU BLANC CŒUR  MATERNELLES

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  RACE À VIANDE  LABEL ROUGE  ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

 INDICATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (IGP)  COMMERCE ÉQUITABLE  VOLAILLE FRANÇAISE

