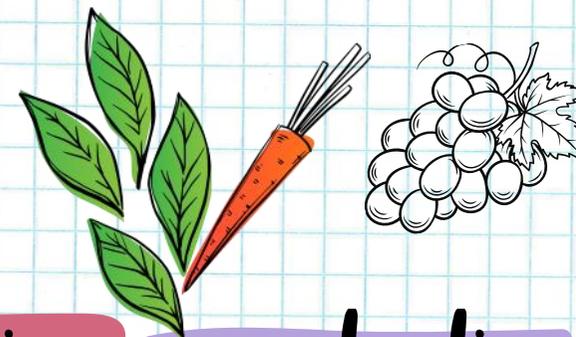


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 3 au 7 février 2025 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

## lundi

Carottes râpées 

Hachis    
parmentier 

Fromage blanc\* 

## martedì

Potage Dubarry\* 

Taboulé

Sauté de dinde   
sauce forestière 

Haricots beurre 

Emmental

Crêpe au chocolat

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

## mercoledì

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

