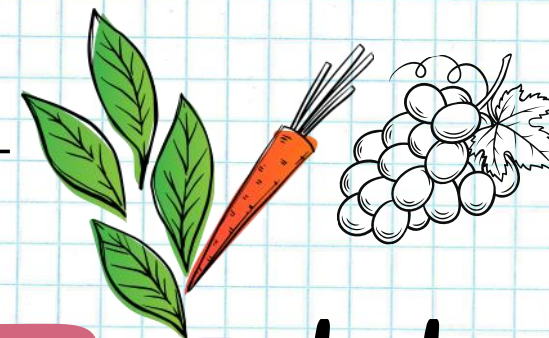


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025 -




Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages


lundi

Carottes râpées 


Poulet 
sauce suprême

Semoule 

Yaourt nature 

Goûter : pain ,
Kiri et clémentine

mardi

Potage Esaü* 

Poisson 
pané citron

Petits pois 

Coulommiers

Pomme 


Goûter : brioche et lait 



*carotte, lentille, pomme de terre, oignon, crème


mercredi

FÉRIÉ

jeudi


Potage courgettes 

Rôti de dinde 
sauce moutarde 

Haricots verts 

Port salut

Banane 

Goûter : pain complet ,
confiture de framboise et
compote pomme fraise

vendredi

Iceberg vinaigrette

Croziflette 
végétarienne

Mimolette

Crème dessert
vanille 

Goûter : gâteau aux
pépites de chocolat 
et kiwi 

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



LABEL ROUGE



COMMERCE ÉQUITABLE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE

