

RESTAURATION SCOLAIRE


- du 30 janvier au 3 février 2023 -




Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Rosette cornichon

Tajine d'agneau 


Semoule 

Yaourt brassé aux fruits

Orange

Pain 

mercredi

Potage fermier* (m) 
P. de terre vinaigrette (e+c)

Sauté de dinde
provençal  

Haricots verts 

Emmental

Kiwi gold

mercredi

Chou rouge vinaigrette

Pennés au thon 

Chavroux


Liégeois chocolat

Goûter : brioche,
compote

jeudi

Potage fermier*  (e+c)
P. de terre vinaigrette (m)

Bœuf stroganov  

Duo de carottes 

Fromage blanc* 

Crêpe et confiture

Pain 

vendredi

Scarole vinaigrette

Dahl de lentilles corail 

Riz 

Tomme noire

Banane

* Légumes potage, pommes
de terre

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

*** AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES**



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VEGETARIEN



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

(e+c) ÉLÉMENTAIRE + COLLÈGE

(m) MATER



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

