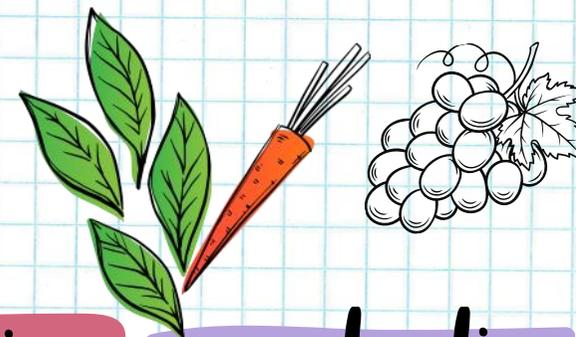


RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 4 au 8 novembre 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Blanquette
de veau 

Riz 

Port salut

Kiwi* 

mardi

Potage Dubary 
Carottes râpées 

Poisson 
sauce portugaise 

Épinards et pommes
de terre

Cantadou ail et fines
herbes

Compote pomme 

mercredi

Iceberg vinaigrette

Rôti de dinde 
aux oignons

Pennes semi-
complètes 

Saint Paulin

Orange 

Goûter : chocolat, lait
et pain aux céréales 

jeudi

Carottes râpées 
Potage Dubary 

Sauté de bœuf 
sauce soubise 

Haricots plats

Yaourt nature* 

Banane* 

vendredi

Endives vinaigrette

Croziflette
végétarienne 

Crème dessert vanille

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

 PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  LABEL ROUGE  COMMERCE ÉQUITABLE

 VIANDE BOVINE FRANÇAISE  RACE À VIANDE  VIANDE DE VEAU FRANÇAISE **MATERNELLES**
ÉLÉMENTAIRES ET COLLÈGE

