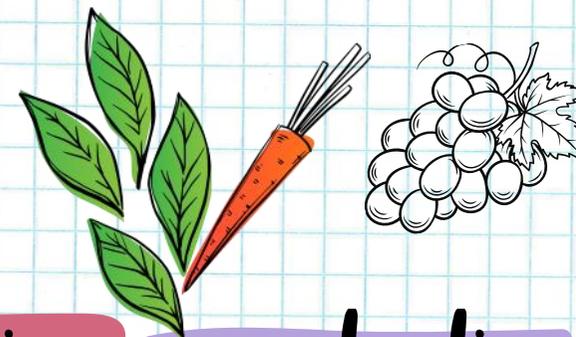


# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 5 au 9 août 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Tomates   
vinaigrette 

Sauté de dinde   
à la provençale 

Chou-fleur   
béchamel 

Mimolette

Riz au lait

*Goûter : brioche et  
pêche*

**mardi**

Bolognaise de  
bœuf   

Pâtes macaronis

Mini Lebrin

Abricot

*Goûter : pancake  
et compote  
pomme banane *

**mercredi**

Iceberg vinaigrette

Jambon de dinde  
tranché

Salade de lentilles

Petit suisse 

Nectarine

*Goûter : pain ,  
chocolat et lait *

**jeudi**

Betteraves   
vinaigrette

Poisson   
sauce portugaise 

Riz semi-complet 

Fromage blanc  
aromatisé

*Goûter : pain aux  
céréales , Kiri et  
prune*

**vendredi**

Pastèque

Œuf dur

Salade colombine\* 

Port salut

Beignet aux pommes

*Goûter : baguette  
viennoise, confiture  
de framboise et lait *

\*concombre, féta, maïs,  
pomme de terre, tomate

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

 LABEL ROUGE  PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE  RACE À VIANDE

 HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE  VIANDE BOVINE FRANÇAISE  COMMERCE ÉQUITABLE

