

RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 5 au 9 mai 2025 -

Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Carottes râpées

Sauté de porc
au curry



S/P : sauté de dinde

Haricots verts



Yaourt nature*



Madeleine*



mardi

Céleri rémoulade



Poisson



sauce aurore



Pommes vapeur

Camembert*



Fruit*



mercredi

Tarte au fromage



Bœuf stroganov



Brocolis



Chanteneige



Fruit

Goûter : baguette viennoise,
confiture de framboise et
compote pomme

jendredi

FERIE

vendredi

Légumes de couscous



Semoule semi-
complète



Vache qui rit*



Flan au chocolat



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



BLEU BLANC CŒUR



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE

