

# RESTAURATION SCOLAIRE

- du 6 au 10 février 2023 -



Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**

Carottes râpées

Parmentier de la mer

**Petit suisse\***

Pêche au sirop

Pain

**mardi**

Potage Dubary\*(m)

Pois chiche cumin (e+c)

Omelette

Ratatouille

**Saint Nectaire\***

**Pomme\***

\* Chou-fleur, pommes de terre, crème

**mercredi**

Endives vinaigrette

Sauté de bœuf campagnard

Brocolis béchamel

Tomme blanche

Riz au lait

Goûter : baguette viennoise, chocolat, clémentine

**jeudi**

Potage Dubary\*(e+c)

Pois chiche cumin (m)

Poisson sauce crevettes

Carottes persillées

Coulommiers

**Banane\***

Pain

**vendredi**

Betteraves mimosa vinaigrette

Saucisse de Toulouse

Flageolets

Yaourt aromatisé

Poire

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



ŒUF DE PLEIN AIR



PRODUIT ISSU DE LA PECHÉ DURABLE



RACE À VIANDE



(e+c) ÉLÉMENTAIRE + COLLÈGE

(m) MATER



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



PRODUCTION LOCALE (moins de 200 km)

