

# RESTAURATION SCOLAIRE

- Semaine du 6 au 10 mai 2024 -



Sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages

**lundi**


**mardi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**



Taboulé


Sauté de veau  
marengo 

Haricots verts 

Brie

Pomme\* 

Chili végétarien   
à l'égréné de pois 


Riz 

Cantal 

Orange

FÉRIÉ

FÉRIÉ

Betteraves   
vinaigrette

Cordon bleu

Coquillettes

Yaourt aromatisé

**Goûter : brioche et  
compote pomme  
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.



CUISINÉ SUR PLACE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

\* AIDE UE À DESTINATION DES ÉCOLES

