



RESTAURATION SCOLAIRE

- du 7 au 11 décembre 2020 -



Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Salade mélée



Poulet sauce suprême



Semoule



Coulommiers

Compote pomme fraise

Consommé vermicelles
(mat)

Lentilles vinaigrette
(él/coll)

Poisson pané citron

Duo de carottes

Yaourt nature

Fruit

Œuf dur mayonnaise

Emincé de bœuf tex
mex

Purée de pommes de
terre

Gouda

Fruit

Goûter : pain au lait et
petit suisse aromatisé

Consommé
vermicelles (él/coll)

Lentilles vinaigrette
(mat)

Rôti de dinde sauce
aixoise

Petits pois

Port salut

Fruit

Endives vinaigrette

Curry de légumes

Riz aux pépites de
lentilles corail

Mimolette

Crème dessert chocolat

MAT (MATERNELLE) – EL (ÉLÉMENTAIRE) - COLL (COLLEGE)

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 BILOGIQUE



MENU VÉGÉTARIEN



VIande BOVINE FRANÇAISE



RACE À VIANDE



PRODUCTION LOCALE (moins de 200 km)

