

RESTAURATION SCOLAIRE

- du 7 au 11 décembre 2020 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages

lundi

Salade mêlée


Poulet sauce suprême


Semoule 

Coulommiers

Compote pomme fraise

maydi

Consommé vermicelles
(mat) 

Lentilles vinaigrette
(él/coll) 

Poisson pané citron

Duo de carottes


Yaourt nature

Fruit 

mercredi

Œuf dur mayonnaise

Emincé de bœuf tex
mex   


Purée de pommes de
terre 

Gouda

Fruit 

Goûter : pain au lait et
petit suisse aromatisé

jendi

Consommé
vermicelles (él/coll) 

Lentilles vinaigrette
(mat) 

Rôti de dinde sauce
aixoise  


Petits pois


Port salut

Fruit

vendredi

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 BIOLOGIQUE  MENU VEGETARIEN

 VIANDE BOVINE FRANÇAISE  RACE À VIANDE  PRODUCTION LOCALE (moins de 200 km)

 LABEL ROUGE

