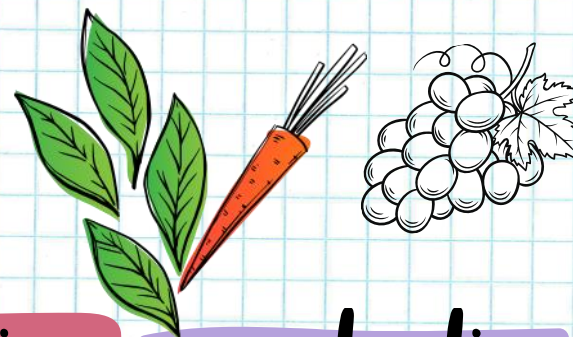


RESTAURATION SCOLAIRE



- Semaine du 29 décembre au 2 janvier -

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements






lundi

Iceberg vinaigrette

Sauté de dinde 
à la provençale 

Nouilles chinoises


Yaourt nature 

Goûter : pain, 
confiture d'abricot et
pomme 

mardi

Potage courgette

Poisson pané 
au citron 

Petits pois 


Coulommiers

Orange 

Goûter : gâteau à la
cannelle  et lait 


mercredi

Chou blanc
vinaigrette

Lasagnes aux
courgettes 

Chanteneige 


Kiwi 

Goûter : pain au lait et
compote pomme 

jeudi

**F
É
R
I
É**


vendredi

Betteraves 
vinaigrette

Boulettes de bœuf 
sauce tomate 

Pommes vapeur 

Crème dessert
vanille

Goûter : pain au
chocolat et clémentine 

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



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



COMMERCE ÉQUITABLE



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



LABEL ROUGE

