



Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 8 avril au vendredi 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de haricots verts 	 Salade piémontaise Pdt, œuf, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise		 Betterave vinaigrette 	 Concombre à la crème
 Lentilles à l'indienne* lentilles, tomate, oignon, lait de coco, épices	 Emincé de bœuf à la provençale 		 Raviolis à la sauce tomate* Pates, viande de bœuf, concentré de tomate, légumes	 Poisson meunière + citron
 Riz * 	 Petit pois		- Plat complet	 Duo de haricots
Edam	Yaourt sucré		 Camembert	 Saint Nectaire
Flan caramel	 Fruit de saison		Fruit de saison	Crème à la vanille



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats comp osés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Restaurant scolaire



Semaine 16 du lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

LUNDI















MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

 Taboulé	 Œufs durs mayonnaise		 Salade Napoléon <small>Pâtes, tomates, maïs, vinaigrette</small>	Radis beurre
 Emincé de dinde à la crème	 Boulette de bœuf sauce tex Mex		 Couscous végétarien et boulettes de blé* <small>semoule, légumes couscous, pois chiche, pulpe de tomate, oignon</small>	Tomate farcie  <small>tomate, bœuf, dinde, oignon, riz</small>
 Boulgour 	 Ratatouille		 Semoule	 Riz
Mimolette	Madame Loïk		 Emmental	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	 Fruit de saison		Mousse au chocolat	Coupelle de fruits



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats compo-
sés

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »