

Restaurant scolaire



Semaine 16 du lundi 17 avril au vendredi 21 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Blé à la provençale	Chou à l'alsacienne	VEETABLEN Macédoine mayonnaise	Cervelas
Chou blanc, carotte, mayonnaise	3 fois dans la période : entrée chaude?	Chou blanc, gruyère, jambon, vgtte	Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	
Haché de bœuf sauce barbecue Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	Poisson meunière + citron	Jambon grill sauce normande Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	Omelette à la sauce tomate	Emincé de volaille sauce suprême
Pâtes	Purée de potiron	Riz	Semoule	Carottes au thym
Velouté aux fruits		Edam		Chanteneige
Mosaique de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Tarte aux pommes recette du chef	Muffin au chocolat
VEGETARIEN	Label Ro	environnementale cour	Produit Bleu Blanc Produit b Cœur MSC : pêche durable Produit F	composés ** Sans

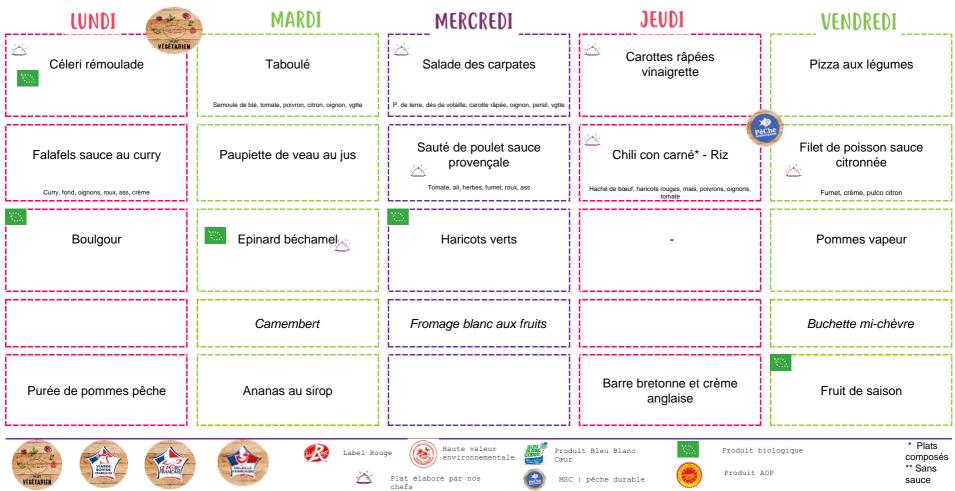
D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, 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 17 du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023



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. »