

















Restaurant scolaire



Semaine 25 du lundi 19 juin au vendredi 23 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Crêpe aux champignons	 Salade piémontaise <small>P. de terre, oeuf, tomate, oignon, cornichons, mayonnaise</small>	 Concombre à la crème 	Melon	 Betterave vinaigrette 
 Jambon grill	 Saumon meunière + citron	 Sauté de porc au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Haché de bœuf à la provençale <small>Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass</small>	 Aiguillettes de poulet sauce barbecue <small>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</small>
Pommes noisettes	Haricot beurre	 Boulgour	 Tortis	 Gratin de courgettes <small>Courgettes, pommes de terre, béchamel</small>
		Petit suisse aromatisé	Gouda	
Purée pomme abricot	Fruit de saison		Liégeois à la vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

Plats composés

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. »