















Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 26 juin au vendredi 30 juin 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	Melon	 Tomate monégasque (tomate, thon, oignon, persil, vinaigrette)	 Salade Napoli Pâtes, tomate, maïs, vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette 
 Sauté de porc	Lasagne bolognaise*	 Rôti de de porc sauce échalote Fond, échalotes, roux, ass	 Filet de poulet sauce crème Crème, fond, roux, ass	 Filet de poisson sauce basquaise Oignons, poivrons, tomates, fumet, ail, herbes.
Purée	Salade verte	 Purée de brocolis Brocolis, pommes de terre	 Haricots verts	Riz
<i>Petit suisse sucré</i>			<i>Edam</i>	
Cookie	Purée de fruits	Pâtisserie	 Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats comp

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. »