



# Restaurant scolaire



Semaine 16 du lundi 17 au vendredi 21 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <b>Salade coleslaw</b> Chou blanc, carotte, mayonnaise	 <b>Blé à la provençale</b> 3 fois dans la période : entrée chaude?	 <b>Chou à l'alsacienne</b> Chou blanc, gruyère, jambon, vgtte	 <b>Macédoine mayonnaise</b> Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise	<b>Cervelas</b>
 <b>Haché de bœuf sauce barbecue</b> Oignons, épices barbecue, fond volaille + veau, roux, ass	<b>Poisson meunière + citron</b>	 <b>Jambon grill sauce normande</b> Jus de pommes, fond brun, base roux, crème	<b>Omelette à la sauce tomate</b>	 <b>Emincé de volaille sauce suprême</b>
<b>Pâtes</b>	 <b>Purée de potiron</b>	 <b>Riz</b>	 <b>Semoule</b>	 <b>Carottes au thym</b>
<b>Velouté aux fruits</b>			 <b>Yaourt aromatisé</b>	
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de fruits</b>		<b>Muffin au chocolat</b>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

S

\*\* 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. »