

Restaurant scolaire

Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise			Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, cœurs de palmier, avocat, vgte</small>
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron		Couscous végétarien * <small>Semoule, pois chiches, légumes à couscous</small>	Poulet mafé <small>Poulet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète.</small>
-	Haricots verts		-	Riz
Mimolette	Yaourt sucré		Emmental	
Gélifié vanille			Fruit de saison	Gâteau Africain maison choco banane □



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

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. »