












Restaurant scolaire



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Salade bohème Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte		 Salade provençale	
	 Lentilles à l'indienne* - Boullgour Lentilles vertes, lait de coco, oignons	 Cordon bleu à la dinde		 Saucisse fumée sauce barbecue 	 Paupiette de veau au jus
	-	 Pommes persillées au beurre		 Jardinière de légumes Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre	 Purée de carottes
	Tartare ail et fines herbes				Madame Loïk
	Fruit de saison	Purée de fruits		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



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. »