



Restaurant scolaire



Semaine 15 du lundi 10 avril au vendredi 14 avril 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céleri rémoulade 	 Salade du Périgord <small>P. de terre, gésiers de volaille, haricots verts, carotte, ciboulette, vgtte</small>	 Velouté de légumes <small>Carottes, pommes de terre, oignons, haricots verts, céleri, choux-fleurs, poireaux</small>	 Salade Mexicaine
	Boulette d'agneau	 Filet de poisson sauce crème  <small>Fumet, échalotes, vin blanc, crème, roux, ass</small>	 Jambon grill <small>® ketchup</small>	 Boulgour aux légumes* <small>Boulgour : légumes à cuire (carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins secs)</small>
	Flageolet	 Brocolis au beurre 	 Poêlée de légumes <small>Brocolis, champignons, haricots verts, poivrons, oignons</small>	-
	Yaourt sucré vrac	Camembert (à la coupe)	Emmental (prédécoupé)	Brie (à la coupe)
	 Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Fruit de saison	 Crème au chocolat vrac



Label Rouge Haute valeur environnementale

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés
** 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.