



Restaurant scolaire



Semaine 23 du lundi 5 juin au vendredi 9 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Taboulé</p> <p>Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</p>	<p> Salade du pêcheur</p> <p>P.dé Terre, Thon, tomate dés, Curry, Mayo, Aneth, vgtte</p>	<p> Céleri rémoulade</p>	<p> Salade grecque</p> <p>Concombre, tomate, féta</p>	<p> Salade Napoli</p> <p>(pâtes, tomate, maïs vinaigrette)</p>
<p> Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p>(moutarde, fond, oignons, roux)</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Blanquette de poisson</p> <p>Poisson, carottes, poireau, fumet, céleri, muscade, farine, crème, persil</p>	<p> Couscous végétarien*</p> <p>Semoule + légumes à tajine (Carottes, courgettes, aubergines, poivrons, abricots secs, pois chiches, raisins)</p>	<p> Moelleux de poulet sauce barbecue</p> <p>Concentré de tomates, épices barbecue, fond volaille, roux, sucre, ass</p>
<p> Carottes persillées </p>	<p>Ratatouille</p>	<p>Riz</p>	<p> Semoule*</p> <p>PLAT COMPLET</p>	<p>Poêlée de légumes</p>
<p>Mimolette (à la coupe)</p>	<p>Saint Paulin (à la coupe)</p>	<p>Fromage blanc vrac</p>	<p>Emmental (prédécoupé)</p>	<p>Yaourt sucré vrac</p>
<p> Purée de pommes fraise vrac</p>	<p>Yaourt sucré vrac</p>	<p> Purée de fruits vrac</p>	<p> Entremets au chocolat vrac recette du chef</p>	<p>Fruit de saison</p>



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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.