















# Restaurant scolaire



Semaine 20 du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Persillade de pommes de terre	Pizza aux légumes	Concombre à la crème	Carottes rapées vinaigrette
Filet de poulet sauce basquaise	Poisson meunière	Paupiette de veau à la tomate	Chili sin carné *	Pennes Sauce bolognaise*
Tortis	Ratatouille	Poêlée de courgettes	Riz *	plat complet
Emmental	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Coulommiers
Fruit de saison	Purée de fruits	Carré abricot	Entremet au chocolat	Fruit de saison

\* Plats compo sés

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 tournons 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. »