

Restaurant scolaire



Semaine 26 du lundi 24 juin au vendredi 28 juin 2024

MERCREDI

MARDI



Í	pêche durable Produit AOP			NOTATION SOURCE STATE OF THE ST
	Produit Bleu Blanc Produit biologique	Label Rouge Rouge Coeur		
Fruit de saison	Donuts	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée pomme abricot
Saint Paulin	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Gratin de choux fleurs et de	Frites	Boulgour	⇔ Haricots beurre	Salade verte
Cordon bleu	Burger + dosette de ketchup	Sauté de porc sauce au jus (P)	Poisson meunière + citron	Hachis végétarien*
	Mais, salado verte			
Melon	Salade de maïs	Coleslaw	^{డ్ర} Salade piémontaise au jambon ®	Carottes râpées vinaigrette

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 (Atlemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, 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'intégre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéticier. »