

Menus du Restaurant Scolaire

Du 2 au 6 octobre 2023

Lundi

Velouté de courgettes et petits pois
Salade de fenouil et pommes granny
Salade de carottes jaunes au cumin

Sauté de veau aux olives et tomates, boulghour bio et beignets de brocolis

Fromage blanc à la vanille
Yaourts natures ou fruités
Yaourts fermiers de Waben
Fruits de saison



Mardi

Pizza au chorizo
Feuilleté saucisse à la moutarde
Mini tresse au fromage

Goulash de bœuf à la Hongroise, tagliatelles et légumes ratatouille

Buffet de fromages affinés
Salade de fruits frais
Fruits de saison



Jeudi

Salade de Riz aux légumes et noix de coco
Œufs mimosa
Salade Landaise

Jambon à l'os braisé, purée de pommes de terre au lait bio et épinards

Crème panna cotta chicorée
Pêche façon framboisine
Crème brûlée



Vendredi

Buffet de salades composées

Aiguillettes de Cabillaud façon Fish and Chips et riz paëlla

Pâtisseries
Yaourts natures ou fruités
Fruits de saison



Les plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes à base de gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites, de lupin et de mollusques.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS
Marine Stewardship Council