

Menus du Restaurant Scolaire

Du 25 au 29 septembre 2023

Lundi

Salade de tomates mimosa
Terrine de poisson
Céleri rémoulade aux noix

Tajine d'agneau, semoule
parfumée et légumes
façon tajine

Fromage blanc à la vanille
Yaourts naturels ou fruités
Yaourts brassés aux fruits
Fruits de saison

Mardi

Roulé feuilleté emmental/
jambon
Saucisson pistaché en
brioche
Feuilleté Hot-dog

Carbonade de Bœuf à
la Flamande, carottes au
pain d'épices et pommes
frites

Buffet de fromages affinés
Salade de fruits frais de
saison
Fruits

Jeudi

Melon et pastèque en duo
Salade de carotte à
l'orange
Rillettes de thon Mimosa

Saucisses sauce Lyonnaise,
lentilles du Puy, purée de
pommes de terre au lait
bio

Mousse au chocolat
Crème framboise
Crème façon fraisier
Yaourts au choix

Vendredi

Velouté Dubarry
Salade de saison aux noix
Macédoine mimosa

Nuggets de blé, duo de
céréales et légumes

Pâtisseries «Maison»
Yaourts au choix
Fruits de saison, pomme
et bananes bio, poires et
raisin

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 Originée Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie

Menu Végétarien

Produits Bio

Les Viandes de France

Label MCS
Marine Stewardship Council