

# 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 Origine Protégée,  
Indication Géographique Protégée,  
Spécialité Traditionnelle Garantie

Menu Végétarien

Produits Bio

Les Viandes de France

Label MCS  
Marine Stewardship Council