

Menus du Restaurant Scolaire

Du 13 au 17 novembre 2023

Lundi

Velouté d'asperges à la crème
Salade de carottes jaunes à la cannelle
Céleri rémoulade à l'ancienne

Choucroute Alsacienne, charcuterie, pommes vapeur

Fromage blanc Isigny sucre
Yaourts naturels ou fruités
Fruits de saison dont bananes et pommes bio

Mardi

Allumettes au fromage
Quiche Provençale et salade
Saucisson en brioche

Sauté de bœuf charcutière, carottes et purée de pommes de terre au lait bio

Buffet de fromages affinés
Salade de fruits frais
Fruits de saison

Jeudi

Salade de pois chiches aux raisins
Salade de concombres à l'aneth
Salade d'endive aux noix

Filet de dinde façon poule au pot, riz pilaf sauce suprême et légumes d'hiver

Crème vanille bourbon
Île flottante caramel
Poire façon Belle Hélène
Mousse à la fraise

Vendredi

Salade de fenouil à l'orange
Pâté croûte Richelieu
Velouté de céleri et panais au lait de coco

Aiguillette de cabillaud façon fish and chips sauce tartare, duo de céréales bio

Pâtisseries
Fruits de saison
Yaourts au choix

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