Menus du Restaurant Scolaire

Du 16 au 20 octobre 2023

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Charcuterie de tradition Salade de carottes mimosa Salade de betteraves rouges	Ficelle Picarde gratinée Bouchées à la reine Tarte aux trois fromages	Velouté forestier à la crème Macédoine mimosa Céleri rémoulade à l'ancienne	Buffet de salades composées
Rôti de porc sauce estragon, pommes sautées et flageolets verts	Sauté de bœuf à l'andalouse et riz pilaf	Croziflette savoyarde, salade de saison à l'huile de noix	Omelette (œufs de plein air), pommes frites et salade de saison
Fromage blanc vanille Isigny Yaourts natures ou fruités Fruits de saison	Buffet de fromages affinés Salade de fruits frais Fruits de saison : pommes et bananes bio, clémentines et poires	Pêche framboisine Coupe façon Mont Blanc Crème brûlée Crème vanille Mousse framboise	Pâtisseries Yaourts au choix 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