

Menus du Restaurant Scolaire

Du 6 au 10 novembre 2023

Lundi

Velouté de courge muscade
Salade de concombres et ananas basilic
Salade de lentilles paysanne

Mardi

Quiche Lorraine
Croûte campagnarde et salade
Pizza Margherita ou Mozzarella

Jeudi

Salade de fenouil, mandarines et pommes Granny
Salade de carottes bio à l'orange
Charcuterie de tradition

Vendredi

Velouté épinards/poireaux
Salade d'endives aux noix
Cœur de Céleri remoulade à l'ancienne

Tagliatelles à la Bolognaise, emmental râpé



Filet de dinde au Maroilles, pommes frites et carottes bio au pain d'épices



Rôti de porc fumé, purée fromagère au lait bio, légumes du pot au feu



Crousty fromage emmental, salade de saison à l'huile de noix

Fromage blanc Isigny sucre
Yaourts naturels ou fruités
Fruits de saison
Yaourts fermiers



Buffet de fromages affinés
Salade de fruits frais
Fruits de saison



Yaourts naturels ou fruités
Mousse au chocolat
Fruits de saison



Pâtisseries
Fruits de saison
Fromage blanc Isigny au sucre



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