

Menus du Restaurant Scolaire

Du 11 au 15 décembre 2023

Lundi



Velouté de courge
Mucade

Salade de radis noir, poire
et concombres

Salade de carottes à
l'orange et cumin



Mardi

Quiche comté/lardons et
salade

Tresse aux trois fromages
Feuilleté saumon beurre
blanc

Ficelle Picarde



Jeudi

Salade de Crozets à
l'ancienne

Salade de céleri rave à
l'avocat
Macédoine de légumes et
œufs mayonnaise

Vendredi

Salade d'endives aux noix

Salade Landaise

Salade de riz aux légumes
et noix de coco

Sauté de boeuf à
l'espagnol, légumes
ratatouille et tagliatelles



PAin de viande de veau,
pommes frites, haricots
verts extra-fins et sauce
poivrade



Filet de dinde en waterzoï
et Riz Pilaf



Aiguillette de cabillaud
façon fish and chips,
céréales aux petits
légumes, sauce tartare



Fomage blanc au sucre et
framboise

Yaourts natures ou fruités

Yaourts fermiers

Fruits de saison

Pommes et babanes bio



Buffet de fromages affinés

Salade de fruits frais au
jus d'orange

Fruits de saison
Pommes et bananes



Crème façon citron meringué

Mousse à la fraise

Crème Gourmande caramel

yaourts au choix

Fruits de saison



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