

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 18 au 22 décembre 2023

Lundi

Velouté parmentier à la crème  
Salade d'endives agrumes et noix  
Salade de pâtes sauce andalouse

Mardi

Quiche lorraine  
Saucisson en brioche  
Tartine façon Brushetta

Jeudi

Vendredi

Buffet de salades composées

Crispy d'or au fromage, céréales et salade de saison  
Coq au vin et sa garniture

Lasagne Bolognaise et salade de saison à l'huile de noix

Repas de Noël

Aiguillette de cabillaud façon fish and chips, sauce Béarnaise, riz aux petits légumes

Yaourts fermier de Waben  
Yaourts naturels ou fruités  
Fruits de saison  
Pommes, babanes, oranges

Salade de fruits frais au jus d'orange

Fromage blanc au sucre  
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