

Menus du Restaurant Scolaire

Du 20 au 24 novembre 2023

Lundi

Salade de betteraves rouges et poires conférées
Salade de concombres ananas basilic
Velouté Dubarry

Mardi

Quiche poireaux maroilles, salade
Tartine campagnarde
Allumette fromage
Crêpe façon «Bonne Maman»

Jeudi

Salade d'endives, pommes, noix et mandarine
Céleri rémoulade à l'ancienne
Salade de carottes à l'orange

Vendredi

Velouté de courge muscade
Charcuterie de tradition
Salade de Lentilles paysanne

Sauté de porc à l'estragon flageolets verts et gratin dauphinois



Tagliatelles à la bolognaise et petits légumes, emmental



Couscous Royal, légumes, semoule, sauce piquante



Crousty chicken filet, sauce andalouse, salade et pommes frites



Fromage blanc Isigny à la framboise

Yaourts naturels ou fruités

Fruits de saison
Bananes et pommes bio



Buffet de fromages affinés
Salade de fruits frais au jus d'orange
Fruits de saison



Fruits de saison
Mousse au chocolat,
Yaourts aux choix
Crème vanille bourbon brûlé



Pâtisseries
Fruits de saison
Yaourts aux 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