Menus du Restaurant Scolaire

Du 11 au 15 mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Terrine de Saumon et Saint-Pierre, sauce aurore Salade de carottes, graines de courges Salade de concombres et pamplemousse, noix	Quiche forestière et salade Feuilleté charcutier Quiche Lorraine	Salade de pâtes aux petits légumes, sauce andalouse Céleri rémoulade Choux fleur sauce gribiche	Salade de cervelas boulangère Salade de pois chiches agrumes Terrine de canard
Sauté de Porc fermier à la Dijonnaise, petits pois, pommes sautées ---- Andouillette 5 A gratinée	Waterzoï de filets de dinde à la Flammande, Riz Pilaf	Sauté de bœuf charcutier, purée au lait bio, brunoise de légumes	Croque Monsieur Maison, salade de saison ---- Dos de Cabillaud à la provençale
Fromage blanc Yaourts natures ou fruités Fruits de saison Pommes, Bananes	Buffet de fromages affinés Fruits de saison Salade de fruits frais au jus d'orange bio	Yaourts au choix Crème gourmande caramel beurre salé Coupe Mont Blanc Myrtilles 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