Menus du Restaurant Scolaire

Du 18 au 22 mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté forestier à la crème Salade de riz au thon et légumes Salade de carottes et panais aux noisettes et agrumes	Flameckuche Alsacienne Feuilleté Hot-Dog Ficelle Picarde gratinée	Macédoine de légumes mimosa Pamplemousse rosé Salade de concombres à l'aneth Salade de petit épeautre aux fruits secs et frais	Soupe à l'oignon et emmental râpe Charcuterie de tradition Salades composées en buffet
Haché Végétal et jardinière de légumes ---- Suprême de poulet de Licques gratiné au Maroilles	Pain de viande de veau sauce au poivre, pommes frites et flageolets verts	Tagliatelle à la bolognaise, emmental râpe	Aiguillette de Cabillaud façon Fish and Chips
Fromage blanc au sucre vanillé Yaourts natures ou fruités Fruits de saison	Buffet de fromages affinés Fruits de saison Salade de fruits frais	Petits pots de glace vanille bio et son sablé Breton	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