Menus du Restaurant Scolaire

Du 15 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage aux légumes Salade de céleri gribiche Duo de concombres et ananas	Tartine Bruschetta Italienne Bouchée à la Reine Quiche poireaux/emmental	Véritables rillettes du mans Salade de tomates, Mozarella, basilic Salade de carottes, raisins, cumin	Rillettes aux 2 saumons «Maison» Salade de lentilles bio et lard fumé Radis à la croque au sel Salade de crozets au comté
Blanquette de veau à l'ancienne, carottes et riz pilaf	Cassoulet Toulousain Maison	Paleron de Bœuf en pot au feu, légumes de saison, sauce tomate piquante	Pavé de Sétan au fromage et salade de saison Dos de Cabillaud, fondue de poireaux et riz pilaf
Fromage blanc sur compote de rhubarbe rouge Yaourts fermiers de Waben Fruits de saison	Buffet de fromages affinés Fruits de saison Salade de fruits frais	Mousse au chocolat Crème vanille coco Fromage blanc Yaourts au choix Fruits de saison	Pâtisseries Fruits de saison Yaourts natures ou fruités

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