

Menu restaurant scolaire

Semaine du 01-05-2023 au 05-05-2023

Lundi 01-05-2023	Mardi 02-05-2023	Jeudi 04-05-2023	Vendredi 05-05-2023
FERIE	<p>- Tartine grillée saveur d'italie  Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- choucroute océane  Présence : poissons Trace : aucun</p> <p>- crumble pommes-bananes Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde Trace : aucun</p> <p>- Escalope de dinde au jus Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Choux Bruxelles aux lardons Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Tiramisu aux fraises  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- œufs mayonnaise Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p> <p>- Paupiette de veau  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Riz pilaf  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Emmental portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>

 AOP - appellation d'origine protégée

 AOC- appellation d'origine contrôlée

 IGP- Indication géographique protégée

 STG- Spécialité traditionnelle garantie

 label rouge

 Local

 Fait maison

 Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 15-05-2023 au 19-05-2023

Lundi 15-05-2023	Mardi 16-05-2023	Jeudi 18-05-2023	Vendredi 19-05-2023
<p>- Salade arlequin (melon, concombre, maïs) Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Couscous végétal Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Semoule couscous Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Emmental portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Mousse au chocolat  Présence : arachide, gluten, œufs , lait. Trace : sulfites, coque.</p>	<p>- Perles de blé  Présence : poisson, gluten, lait Trace : aucun</p> <p>- Chipolatas  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Ratatouille Présence : gluten, lait Trace : aucun.</p> <p>- Fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p style="text-align: center;">Pont de l'ascension</p>



AOP - appellation d'origine protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



AOC- appellation d'origine contrôlée



label rouge



Local



Fait maison



IGP- Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 22-05-2023 au 26-05-2023

Lundi 22-05-2023	Mardi 23-05-2023	Jeudi 25-05-2023	Vendredi 26-05-2023
<p>- Pamplemousse Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Cordon bleu Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait. Trace : aucun</p> <p>- Duo choux fleurs-brocolis Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- Tartelette à la crème  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>-- Velouté de carottes Présence : céleri Trace : aucun</p> <p>- Boulettes d'agneau Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Flageolets Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Fruit de saison  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Tomates vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Escalope de dinde au jus Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Riz pilaf  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Fromage du Lintan  Présence : Trace :</p> <p>- Fraises chantilly Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde Trace : aucun</p> <p>- Colin sauce beurre blanc  Présence : lait ,gluten, oeufs. Trace : soja, coque, céleri, moutarde.</p> <p>- Poêlée aux 4 légumes  Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Moelleux chocolat </p> <p>Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 29-05-2023 au 02-06-2023

Lundi 29-05-2023	Mardi 30-05-2023	Jeudi 01-06-2023	Vendredi 02-06-2023
<h1>FERIE</h1>	<ul style="list-style-type: none">- Carottes râpées Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun - Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun - Pommes de terre rôties Présence : lait. Trace : aucun - Comté portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun - Crème dessert vanille Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Quiche lorraine  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun - Filet meunière  Présence : lait, sulfites Trace : aucun - Gratin provençale  Présence : lait Trace : aucun - Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Melon Présence : aucun Trace : aucun - Paleron braisé   - Macaronis Présence : lait Trace : gluten, sulfites - Pomme caramel au beurre salé Présence : lait Trace : aucun



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur