

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI LE JOUR DU VÉGE	JEUDI	VENDREDI
Du 12/02/24 Au 16/02/24	Velouté de potiron Filet de lieu sauce armoricaine Coquillettes Fromage râpé Fruit de saison	Chou fleur en salade Bœuf aux olives Frites + Ketchup Fromage Fruit de saison	Salade de pommes de terre Quenelles aux champignons Haricots verts Yaourt nature sucré Compote de pommes	Salade de betteraves Sauté de dinde à la crème Carottes vichy Brie Crème vanille	Tomates cerises Hot Dog Chips Yaourt à boire Fruit de saison
Goûter	Yaourt nature Biscuit	Petit suisse Jus de fruits	Jus de fruit Biscuit Sablé	Verre de lait Pain et confiture	Gâteau roulé aux fruits rouges Jus de fruits
Du 19/02/24 Au 23/02/24	Salade coleslaw Calamars à la romaine Poêlée de légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison	Batonnets de carottes Sandwich Rosette cornichons beurre Chips Gouda Compote à boire	Salade de riz (poivrons,maïs,olives) Sauté de veau au jus Petit pois Cantal Petit suisse aux fruits	Duo de salade verte et endives Hachis parmentier Fromage Galette	LE JOUR DU VÉGE Soupe poireaux pommes de terre Raviolis au tofu Yaourt nature sucré Cookie
Goûter	Jus de fruit Biscuit	Compote Biscuit	Madeleine Verre de Lait	Fruit de saison Pain et chocolat	Jus de fruits Biscuit

LEGENDE:



Label rouge



Fait maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Produits locaux



Indication Géographique protégée



origine France



race à viande

