

menu du restaurant scolaire

semaine du 18 au 22 mars 2024

lundi 

Crêpe au jambon/salade



Pavé de poisson 
Ratatouille

Mousse chocolat

1-2-3-4

mardi 

Tarte au fromage

Parmentier de lentilles



champignons et carottes

Fruit 

1-2-3-12

jeudi 

Tomates/mozzarella

Curry de porc (France)
aux petits légumes
Riz basmati

Pâtisserie

1-2-3-12

vendredi 

Endives aux pommes

Poulet rôti 
(France)

Pâtes 

Yaourt 

1-2-3

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-fruits à coques 6-moutarde 7-crustacés
8-mollusques 9-arachide 10-lupin 11-sésame 12-céleri 13-soja

- Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme  est apposé à côté du produit
- Pour les produits issus de l'agriculture ou transformation locale, le pictogramme  est mentionné à côté du produit
- Pour les produits Label rouge, le pictogramme  figure à côté du produit
- Pour les viandes d'origine française, le pictogramme correspondant est 
- Pour les poissons issus de la pêche durable (MSC), le sigle est 
- Le pictogramme  signifie AOP, Appellation d'Origine Protégée



Les repas sont fabriqués sur place le jour de la consommation.

le menu peut être modifié en fonction des livraisons