

menu du restaurant scolaire semaine du 18 au 22 novembre 2024

lundi 

Tartine de pain nordique/
fromage/ crudités

Chili de légumes
Riz 

Fromage blanc  + coulis

mardi 



Laitue 
mozzarella

Escalope de porc poêlée
« minute »
Haricots beurre

Fruit 

jeudi 

Quiche aux deux
fromages

Pavé de poisson 
Sauce « Dugléré »
Semoule 

Tourte aux myrtilles 

vendredi 

Velouté de citrouille 

Rôti de dinde (France)
sauce soja
Petits pois

Compote pomme 

1-2







1-2-3

1-2-3-4

1-2-13

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

Pour les viandes de bœuf et de veau, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est « origine : nom du pays ».