



Menu scolaire

Menu du Lundi 24 Juin 2023 au Vendredi 28 Juin 2024



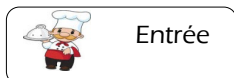
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Betteraves vinaigrette

*Grignottines de porc
sauce tomate*

Purée de pat

Petit suisse aux fruits

Liégeois vanille

Salami

Escalope viennoise

Petit pois carottes

Buchette de chèvre

Fruit de saison

Salade verte

Lasagnes

(plat complet)

Emmental

*Marbré + crème
anglaise*

*Carotte rapée
vinaigrette*



Pâtes Teddy cheese



(Plat complet)

Camembert



Fruit de saison



Melon

Beignets de calamar

Chou fleur béchamel

Vache qui rit

Tarte abricots du chef



Les groupes
d'aliments :

Fruits et
légumes
crus

Fruits et
légumes
cuits

Viandes,
poissons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Matières
grasses
cachées

Produits
laitiers

Produits
sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »