

Menu scolaire

Menus du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Lundi

Betteraves vinaigrées (bio)

Boulette bœuf (bio) sauce napolitaine

Semoule (bio)

Yaourt nature (bio)

Fruit (bio)

Mardi

Blé provençal

Blanquette de veau

Haricots verts persillés

Vache qui rit

Crème chocolat

Mercredi

Tomates vinaigrette

Rôti de porc aux herbes

Courgettes béchamel

Camembert

Salade de fruits

Jeudi

Persillade de pommes de terre

Quenelles nature sauce tomate

Carottes aux herbes

Tomme blanche

Brownies

Vendredi

Céleri rémoulade

Nugget's de poisson

Frites

Fromy

Fruit



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. »